

EGGLI

LOUNGE

GSTAAD



MENU

VORSPEISEN

ZVIERITELLER | CHF 33
Wurst | Trockenfleisch | Gruyère

GERÖSTETER FETA | CHF 22
Zaatar | Tomaten Chutney

ARANGINI | CHF 26
Chorizo | Safran | Gruyere | Pesto | Rucola

MEZZE | CHF 24
Randen Humus | Baba Ganoush | Pita Brot

TAGESSUPPE | CHF 14

TAGESTELLER | Preis auf Anfrage

STARTERS

MEAT AND CHEESE PLATTER | CHF 33
sausage | dried meat | gruyere

ROASTED FETA | CHF 22
zaatar | tomato chutney

ARANGINI | CHF 26
chorizo | saffron | gruyere | pesto | arugula

MEZZE | CHF 24
beetroot humus | Baba Ganoush | pita bread

SOUP OF THE DAY | CHF 14

DISH OF THE DAY | price on demand

ENTRÉES

PLATEAU DE VIANDE SÉCHÉE | CHF 33
saucisse | viande séchée | gruyère

FETA RÔTI | CHF 22
zaatar | chutney de tomates

ARANGINI | CHF 26
chorizo | safran | gruyère | pesto | roquette

MEZZÉ | CHF 24
humus de betterave | Baba Ganoush | pain pita

SOUPE DU JOUR | CHF 14

PLAT DU JOUR | prix sur demande

HAUPTGÄNGE

RISOTTO | CHF 25
Lenker Bleu | Birne | Baumnuss | Pesto

WINTER PINSA | CHF 23
Peperonata | Speck | Rucola | Parmesan

SAANENLAND ENTRECÔTE | CHF 62
Rosmarin Kartoffeln | Gemüse | Pfeffer Sauce

MAIN COURSES

RISOTTO | CHF 25
aborio rice | Lenker Bleu | pear | walnut | pesto

WINTER PINSA | CHF 23
peperonata | bacon | arugula | parmesan

SAANENLAND ENTRECÔTE | CHF 62
rosemary potatoes | vegetables | pepper sauce

PLATS PRINCIAUX

RISOTTO | CHF 25
riz Arborio | bleu de la Lenk | poire | noix | pesto

PINSA D'HIVER | CHF 23
peperonata | lard | roquette | parmesan

ENTRECÔTE DU SAANENLAND | CHF 62
pommes de terre au romarin | légumes | sauce au poivre

FÜR DIE KLEINEN

CHICKEN NUGGETS | 15

PASTA TOMATENSAUCE | 15

FOR THE LITTLE

CHICKEN NUGGETS | 15

PASTA TOMATO SAUCE | 15

POUR LES PETITS

NUGGETS DE POULET | 15

PÂTES AVEC SAUCE TOMATE | 15

DESSERT

MERINGUE | CHF 14
Doppelrahm

FRUCHTWÄHE | CHF 8

DESSERT

MERINGUE | CHF 14
double cream

FRUIT CAKE | CHF 8

DESSERTS

MERINGUE | CHF 14
crème double

TARTE AUX FRUITS | CHF 8

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken.

Herkunft der Zutaten:

Kalbs-, Rinds- und Schweinefleisch aus der Schweiz.

Änderungen vorbehalten

All prices including VAT and in Swiss Francs.

Origin of ingredients:

veal, beef and pork from Switzerland.

Subject to change

Tous les prix incluent la TVA et sont exprimés en franc suisse.

Provenance des viandes :

Veau, bœuf, porc = Suisse.

Sous réserve de modifications