

Liebe Gäste

Wir freuen uns, Ihnen die erfrischende
Küche zu präsentieren

Gönnen Sie sich eine wohltuende Verschnaufpause
und freuen Sie sich auf gemütliche Stunden.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt.



FORELLENSEE

GSTAAD®

COME UP  SLOW DOWN
ZWEISIMMEN

DAS

SeeRESTAURANT & UNIQUE Tiny

Hotels im Berner Oberland

Tel. 033 722 29 69



GENUSS & FRISCHE GENUSS UND FRISCHE



LASS UNS STARTEN

LET'S START | DÉMARRONS



SALATE AUS DEM GARTEN | SALADS | SALADES

Marktfrischer Salat 9

Italienisches oder französisches Dressing

Italian or/ou french dressing

Haussalat 11

Eisberg, Mais, getrocknete Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Peperoni, Champignons, Kernen, saisonal mit Blutorange-würfeln, Oliven, Mangodressing

Dried tomatoes, onions, seeds, seasonally with blood orange cubes

Tomates séchées, oignons, noyaux, de saison cubes d'orange sanguine

Frischer Marktsalat nach Saison 12

Wir geben Ihnen gerne Auskunft

We will provide you with information / Nous vous renseignons volontiers

FEINES AUS DEM SUPPENTOPF | SOUPS | SOUPES

Apfel-Ingwer-Kokossuppe 14

mit Rahmhäubchen hausgemacht

Apple-Ginger-Coconut soup, homemade with cream cap

Soupe pomme-gingembre-coco, avec un bonnet de crème fait maison

Flusskrebs-Schaumsuppe 19

mit Edelweinbrand hausgemacht

Crayfish foam bisque with homemade brandy

Soupe mousseuse aux écrevisses, fait maison avec de l'eau-de-vie de vin noble

SALAT-HAUPTGÄNGE | SALADS AS MAIN | SALADES PRINCIPALES

Cesar Salat Original CHF 28

Eisberg, Parmesan, Ei, Cherry, Tomaten, Croutons, Zwiebeln, Cocktailsauce, Cesar Dressing Pouletstreifen

Iceberg, egg, cherry tomatoes, onions, chicken strips

Iceberg, Œuf, tomates, oignons, emincé de poulet

Allergiker mit Lebensmittel-Unverträglichkeiten: Bitte informieren Sie die Servicemitarbeitenden

Allergy sufferers with food intolerances: Please inform the service staff

Personnes souffrant d'allergies et d'intolérances alimentaires : Veuillez en informer le personnel de service

ALLERLEI HAUSSPEZIALITÄTEN

VARIOUS HOUSE SPECIALITIES | SPÉCIALITÉS MAISON



FORELLEN GERÄUCHT | SMOKED TROUT | TRUITES FUMÉES

Bio-Forellenfilet hausgeräucht 31

im Warmrauch bräunlich-würzig-salzig
Meerrettichschaum, Blattsalat, Partybrot

Organic trout filet home warm smoked, horseradish foam, salad, bread
Filet de truite bio fumé chaude maison, mousse de raifort, salade, pain

Lachsforellenfilet geräucht 35

im Kaltrauch rötlich-fleischig-nussig
Meerrettichschaum, Blattsalat, Partybrot

Cold-smoked salmoned trout fillet, nutty meat, horseradish mousse, salad, bread
Filet truite saumonée fumé à froid, charnu noisette, mousse de raifort, salade, pain

FORÄLLESEE – SOMMERHITS | SUMMER HITS | HITS D'ÉTÉ

Lachstartar mit Flusskrebsschwänzen 33/47

Lachsforellentartar vom Kaltrauch
Mangosauce, Salatgarnitur

Cold smoked salmoned trout tartar with crayfish tails, mango sauce, salad
Tartare de truite saumoneé fumé à froid avec queues d'écrevisses, sauce à la mangue

Rindsstartar mit Cognac 19/32

Toastbrot und Butter, Zwiebeln, Apfelkapern

Beef tartare with cognac, toast bread and butter, onions, apple capers
Tartare de bœuf au cognac, pain grillé et beurre, oignons, câpres aux pommes

Edelkrebse Pasta 32

Teigwaren mit Edelkrebse
Buttersauce nach Art des Hauses

Crayfish & pasta, butter sauce house recipe
Ecrevisses et pâtes, sauce au beurre recette maison

VON DER WEIDE

FROM THE WILLOW | DE LA PRAIRIE



RINDSFILET VOM GRILL

55

gebraten, 200 Gramm
hausgemachte Kräuterbutter
Gemüse garnitur, HausFrites

Grilled beef fillet, 200 grams, homemade herb butter, vegetable, home fries

Filet de boeuf au grille, beurre aux herbes maison, légumes, frites maison

STROGANOFF vom Rind

49

Zarte Rindsfiletswürfel an rassiger Stroganoffsauce
saisonales Gemüsebouquet
Orechiette [Ohren-Teigwaren]

Stroganoff, tender beef fillet cubes, vegetable bouquet, Orechiette pasta

Stroganoff, cubes de filet de bœuf tendre, bouquet de légumes, pâtes Orechiette

POULETBRUST

35

vom Grill, an rassiger Curry-Haussauce
Gemüsebouquet
Basmatireis

Grilled chicken breast, with racy curry house sauce, vegetable, basmati rice

Poitrine de poulet grillée, sauce racée au curry et à la poule, légumes, riz basmati

RINDS-CHEESEBURGER FISCHERHÜSY

35

mit Ciapatta-BUN
Cocktailsauce, Käse
Salat, HausFrites

Beef cheeseburger with ciapatta bun, cocktail sauce, cheese, salad, home fries

Cheeseburger de bœuf avec bun ciapatta, sauce cocktail, fromage, salade, frites maison

Allergiker mit Lebensmittel-Unverträglichkeiten: Bitte informieren Sie die Servicemitarbeitenden

Allergy sufferers with food intolerances: Please inform the service staff

Personnes souffrant d'allergies et d'intolérances alimentaires : Veuillez en informer le personnel de service

VEGETARISCH UND VEGAN

VEGETARIAN AND VEGAN | VÉGÉTARIEN ET VÉGAN



- CESAR SALAT** 21
Eisberg, Parmesan, Ei, Cherry, Tomaten, Croutons und Zwiebeln,
dazu Cocktailsauce & Cesar Dressing
Iceberg, egg, cherry tomatoes, onions, chicken strips
Iceberg, Œuf, tomates, oignons, émincé de poulet
- GEMÜSETELLER** 25
Saisonales Marktgemüse
Basmatireis, Mangosauce
Seasonal market vegetable platter, basmati rice, mango sauce
Assiette légumes de marché saison, riz basmati, sauce à la mangue
- GRÜNES THAI-CURRY** 25
mit Gemüse und Hausreis
Green Thai curry, with vegetables and rice house style
Curry vert thaï, avec légumes et riz stîle maison
- Haussalat Gross** 19
Eisberg, Mais, getrocknete Tomaten, MiniMozzarella
Zwiebeln, Peperoni, Champignons mit Kernen
saisonal mit Blutorangewürfeln, Oliven,
Mangodressing
Dried tomatoes, onions, seeds, seasonally with blood orange cubes
Tomates séchées, oignons, noyaux, de saison cubes d'orange sanguine

Allergiker mit Lebensmittel-Unverträglichkeiten: Bitte informieren Sie die Servicemitarbeitenden

Allergy sufferers with food intolerances: Please inform the service staff

Personnes souffrant d'allergies et d'intolérances alimentaires : Veuillez en informer le personnel de service



Cremitig fein! Das Beste aus den Bergen.

Glace aus Bergmilch hergestellt in Zweisimmen.



COUPE FORÄLLENSEE
 Vanille Bourbon und Stracciatella
 Glace mit Baileys und Rahm
CHF 14.- / 16.-



COUPE DÄNEMARK
 Vanille Bourbon Glace
 mit warmer Schokoladensauce
 und Rahm
CHF 12.- / 14.-



COUPE RINDERBERG
 Alpen Caramel und
 Vanille Bourbon Glace
 mit Topping und Rahm
CHF 13.00 / 15.00



EISCAFÉ
 Mocca Arabica Glace
 mit Topping und Rahm
CHF 12.- / 14.-

SAISONALES DESSERT
CHF 13.- / 15.-



COUPE HOUSE STYLE
 Himbeer und Mango Sorbet
 2 Kugeln mit Prosecco
CHF 16.-

FRUCHTSALAT
 Frischer Fruchtsalat mit Rahm
CHF 12.-

GLACE-SORTEN

Rahmglace:	Vanille Bourbon, Mocca Arabica, Chocolate-Chips, Alpen Caramel, Stracciatella	Preis je Kugel + Vollrahm (UHT 35%) + Doppelrahm (UHT 40%)	CHF 4.50 + CHF 2.50 + CHF 3.-
Sorbet:	Himbeer, Mangos		

FRAPPÉE

Vanille Bourbon, Mocca Arabica, Schokolade, Alpen Caramel, Stracciatella **CHF 10.-**