

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
See**RESTAURANT & UNIQUE** Tiny
Hotels im Berner Oberland
Tel. 033 722 29 69



GENUSS & FRISCHE

GENUSS UND FRISCHE



LASS UNS STARTEN

LET'S START / DÉMARRONS



CHF

SALATE AUS DEM GARTEN / SALADS / SALADES

Marktfrische Salate

Grüner Blattsalat, green leaf salad, Salad verte 9

Gemischter Salat, Mixed salad, salade mêlée 11

Blattsalat, Rüebli, Gurken, Mais, Kernen & Kräuter

Leaf salad, carrots, cucumber, corn grains, seeds & herbs

Salade verte, carottes, concombres, maïs, graines & fines herbes

Italienisches oder französisches Dressing | Italian or/ou french dressing

Saisonsalat «Surprise» 12

Wir geben Ihnen gerne Auskunft

We will provide you with information / Nous vous renseignons volontiers

Haussalat 15

Eisberg, Maiskörner, getrocknete Tomaten, Mozzarella

Zwiebeln, Peperoni, Champignons, Kernen,

Olivens, Mangodressing hausgemacht

Iceberg, corn grains, dried tomatoes, mozzarella, onions, bell peppers, mushrooms,

seeds, with seasonal fruits, olives, mango dressing homemade

Iceberg, grains de maïs, tomates séchées, mozzarella, oignons, poivrons, champignons,

graines, fruits de saison, olives, vinaigrette à la mangue fait maison

FEINES AUS DEM SUPPENTOPF / SOUPS / SOUPES

Apfel-Ingwer-Kokossuppe hausgemacht 14

mit Rahmhäubchen

Apple-Ginger-Coconut soup homemade, with cream cap

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

Flusskrebs-Schaumsuppe hausgemacht 19

mit Edelweinbrand

Crayfish foam bisque homemade with brandy

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

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



CHF

FORELLEN GERÄUCHT | SMOKED TROUT | TRUITES FUMÉES

Bio-Forellenfilet hausgeräucht

31

im Warmrauch bräunlich-würzig-salzig, Salatgarnitur
Partybrot und Meerrettichschaum

Organic trout filet home warm smoked, salad garnish, bread, horseradish foam

Filet de truite bio fumé chaude maison, garniture salade, pain, mousse de raifort

Lachsforellenfilet geräucht

35

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

Cold-smoked salmoned trout fillet, nutty, salad garnish, bread, horseradish mousse

Filet truite saumonée fumé à froid, charnu noisette, garnit. salade, pain, mousse de raifort

FORÄLLESEE – SOMMERHITS | SUMMER HITS | HITS D'ÉTÉ

Lachsforellentatar mit Flusskrebsschwänzen

33/47

Lachsforellentatar vom Kaltrauch, Salatgarnitur
Mangosauce hausgemacht, Toastbrot und Butter

Cold smoked salmoned trout tatar with crayfish tails, salad garnish homemade mango sauce, toast and butter

Tatare truite saumoneé fumé à froid avec queues d'écrevisses, garniture salade, sauce à la mangue fait maison, pain grillé et beurre

Rindstatar mit Cognac hausgemacht !Wartezeit 20'!

21/34

Toastbrot und Butter, Zwiebeln, Apfelkapern

Beef tatar with cognac homemade, toast bread and butter, onions, apple capers

Tatare de bœuf au cognac, pain grillé et beurre, oignons, câpres aux pommes

Unsere Köche verarbeiten ausschliesslich marktfrische Produkte!

Our Chefs only use market-fresh products!

Nos Cuisiniers ne travaillent qu'avec des produits frais du marché!

AUS DEM FORELLENSEE

FROM OUR TROUT LAKE | DU NOTRE LAC DE LA TRUITE



CHF

FORELLE MÜLLERIN

42

grillierte Bio-Regenbogenforelle in brauner Butter
saisonale Gemüse garnitur, Salzkartoffeln

Grilled organic trout in brown butter, vegetable garnish, salt potatoes boiled

Truite bio meunière au beurre noisette, bouquet de légumes, pommes vapeur

LACHSFORELLENFILET

44

gebraten am Grill, mit Mandelbutter
saisonales Gemüsebouquet, HausFrites

Salmoned trout fillet, grilled, almond butter, vegetable garnish, home made fries

Filet de truite saumonée grillé, beurre d'amande, bouquet de légumes, frites fait maison

BIO-REGENBOGEN-FORELLENFILET

46

nach Art des Hauses [Tomatenwürfel]

Marktgemüse, Basmatireis

Organic rainbow trout fillet home-style, diced tomatoes, vegetables, basmati rice

Filet de truite arc-en-ciel bio façon maison, tomates concassés, légumes, riz basmati

EGLI-KNUSPERLI

35

frittierte Eglifilets im Bierteig, Gemüse garnitur
HausFrites, Tartarsauce hausgemacht

Perch fillet deep-fried beer batter, vegetable garn., fries & tartar sauce homemade

Filets de perche frits pâte à la bière, garniture légumes, frites et sauce tartare fait maison

BIO-FORELLE BLAU GANZ - NUR AUF BESTELLUNG/ANFRAGE

45

Bio-Regenbogenforelle Grossmutterart an zerlassener Butter
reichhaltiges Gemüsebouquet, Salzkartoffeln

ON ORDER/REQUEST ONLY: Organic rainbow trout whole, grandma's style with melted butter, diced tomatoes, vegetables garnish, salt potatoes boiled

SEULEMENT SUR COMMANDE/ DEMANDE: truite arc-en-ciel bio entier, à la mode de grand-mère avec du beurre noisette, bouquet de légumes, pommes vapeur

Unsere Köche verarbeiten ausschliesslich marktfrische Produkte!

Our Chefs only use market-fresh products!

Nos Cuisiniers ne travaillent qu'avec des produits frais du marché!

VON DER WEIDE

FROM THE WILLOW | DE LA PRAIRIE



CHF

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

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 Ciabatta-BUN, mit Käse,

Salat, HausFrites, Cocktailsauce

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

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

SALAT-HAUPTGÄNGE | SALADS AS MAIN | SALADES PRINCIPALES

Cesar Salat Original

29

Eisberg, Ei, Cherrytomaten, Croutons, Zwiebeln, Parmesan

Cesar Dressing mit Pouletstreifen und Cocktailsauce

Iceberg, egg, cherry tomatoes, croutons, onions, parmesan

with cesar dressing, chicken strips and cocktail sauce

Iceberg, Œuf, tomates, croutons, oignons, parmesan

avec cesar dressing, tranches de poulet et sauce cocktail



Unsere Köche verarbeiten ausschliesslich marktfrische Produkte!

Our Chefs only use market-fresh products!

Nos Cuisiniers ne travaillent qu'avec des produits frais du marché!

VEGETARISCH UND VEGAN

VEGETARIAN AND VEGAN | VÉGÉTARIEN ET VÉGAN



CHF

CESAR SALAT

21

Eisberg, Ei, Cherrytomaten, Croutons, Zwiebeln, Parmesan
Cesar Dressing

*Iceberg, egg, cherry tomatoes, croutons, onions, parmesan
with cesar dressing*

*Iceberg, Œuf, tomates, croutons, oignons, parmesan
avec cesar dressing*

GEMÜSETELLER

29

Saisonales Marktgemüse
Basmatireis, Mango Chutney

*Seasonal market vegetable platter, basmati rice, mango chutney
Assiette légumes de marché saison, riz basmati, chutney à la mangue*

HAUSSALAT GROSS

21

Eisberg, Maiskörner, getrocknete Tomaten, Mozzarella
Zwiebeln, Peperoni, Champignons, Kernen,
Oliven, Mangodressing hausgemacht

*Iceberg, corn grains, dried tomatoes, mozzarella, onions, bell peppers, mushrooms,
seeds, with seasonal fruits, olives, mango dressing homemade*

*Iceberg, grains de maïs, tomates séchées, mozzarella, oignons, poivrons, champignons,
graines, fruits de saison, olives, vinaigrette à la mangue fait maison*



Unsere Köche verarbeiten ausschliesslich marktfrische Produkte!

Our Chefs only use market-fresh products!

Nos Cuisiniers ne travaillent qu'avec des produits frais du marché!

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

FOR OUR YOUNG GUESTS | POUR NOS PETITS HÔTES



CHF

Chicken Nuggets

18

dazu Cocktailsauce

kleine Portion HausFrites

Chicken nuggets with cocktail sauce, small portion of home fries

Nuggets de poulet avec sauce cocktail, petite portion de frites maison

Egli-Knusperli im Bierteig 🐟

19

dazu Tartarsauce

kleine Portion HausFrites *Perch fillet deep-fried in beer batter [alc-free], home fries, homemade tartar sauce*

Filets de perche frits dans une pâte à la bière [sans alc.], frites maison, sauce tartare maison

Kinder Pasta

11

Orecchiette [Ohren-Teigwaren]

hausgemachte Tomatenrahmsauce und Parmesan

Orrecchiette pasta, homemade cream tomato sauce and parmesan cheese

Orecchiette pâtes, sauce tomate à la crème fait maison et parmesan



Unsere Köche verarbeiten ausschliesslich marktfrische Produkte!

Our Chefs only use market-fresh products!

Nos Cuisiniers ne travaillent qu'avec des produits frais du marché!



FORELLENSEE
ZWEISIMMEN
GSTAAD

Outdoor-Experience in der Natur

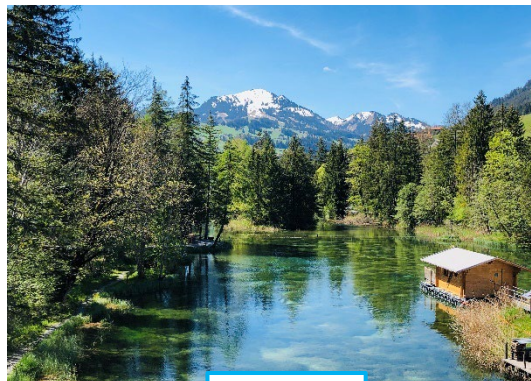
FISH&GRILL FÜR FAMILIE
FIRMEN | CLUBS & VEREINE



*Online-Buchung
mit Freigetränk*

Günstig Kurzurlaub buchen

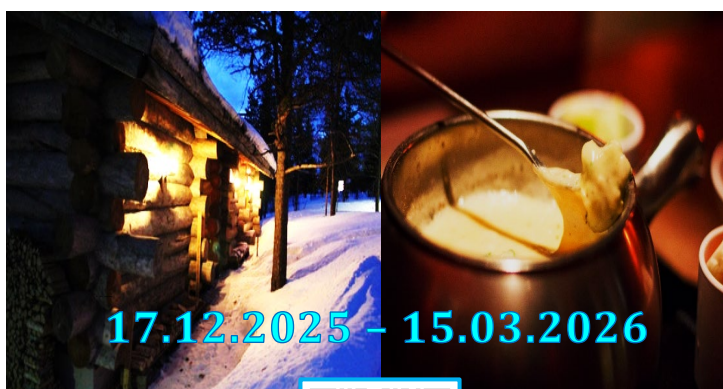
UNIQUE TINY-HOTELS
SCHLAFEN WIE EIN BÄR



*Online-Buchung
mit 5% Discount*

Natur-Wellness am Forällese

SAUNA-DÖRFLI | EISBADEN
HOT-TUB | FONDUEPLAUSCH



Tischreservation

KULINARIK IM EINKLANG
MIT DEN ELEMENTEN





*Cremig fein! Das Beste
aus den Bergen.*



*Glace aus Bergmilch
hergestellt in Zweisimmen.*



COUPE FORELLENSEE
Vanille Bourbon und Stracciatella
Glacé mit Baileys und Rahm
CHF 12.- / 14.-



COUPE DÄNEMARK
Vanille Bourbon Glacé
mit warmer Schokoladensauce
und Rahm
CHF 10.- / 12.-



COUPE RINDERBERG
Alpen Caramel und
Vanille Bourbon Glacé
mit Topping und Rahm
CHF 10.- / 12.-



EISCAFÉ
Mocca Arabica Glacé
mit Topping und Rahm
CHF 10.- / 12.-

TAGES DESSERT
CHF 7.50

FRUCHTSALAT
Frischer Fruchtsalat mit Rahm
CHF 12.-



COUPE HOUSE STYLE
Himbeer- und Mango Sorbet
2 Kugeln mit Prosecco
CHF 14.-



CHUELI
Gefüllt mit Vanilleglacé
CHF 6.50

GLACE-SORTEN

Rahmglacé: Vanille Bourbon, Mocca Arabica, Chocolate-Chips,
Alpen Caramel, Stracciatella

Sorbet: Himbeer, Mangos

Preis je Kugel **CHF 4.50**
+ Vollrahm (UHT 35%) **+ CHF 2.-**
+ Doppelrahm (UHT 40%) **+ CHF 3.-**

FRAPPÉE

Vanille Bourbon, Mocca Arabica, Schokolade, Alpen Caramel, Stracciatella

CHF 10.-