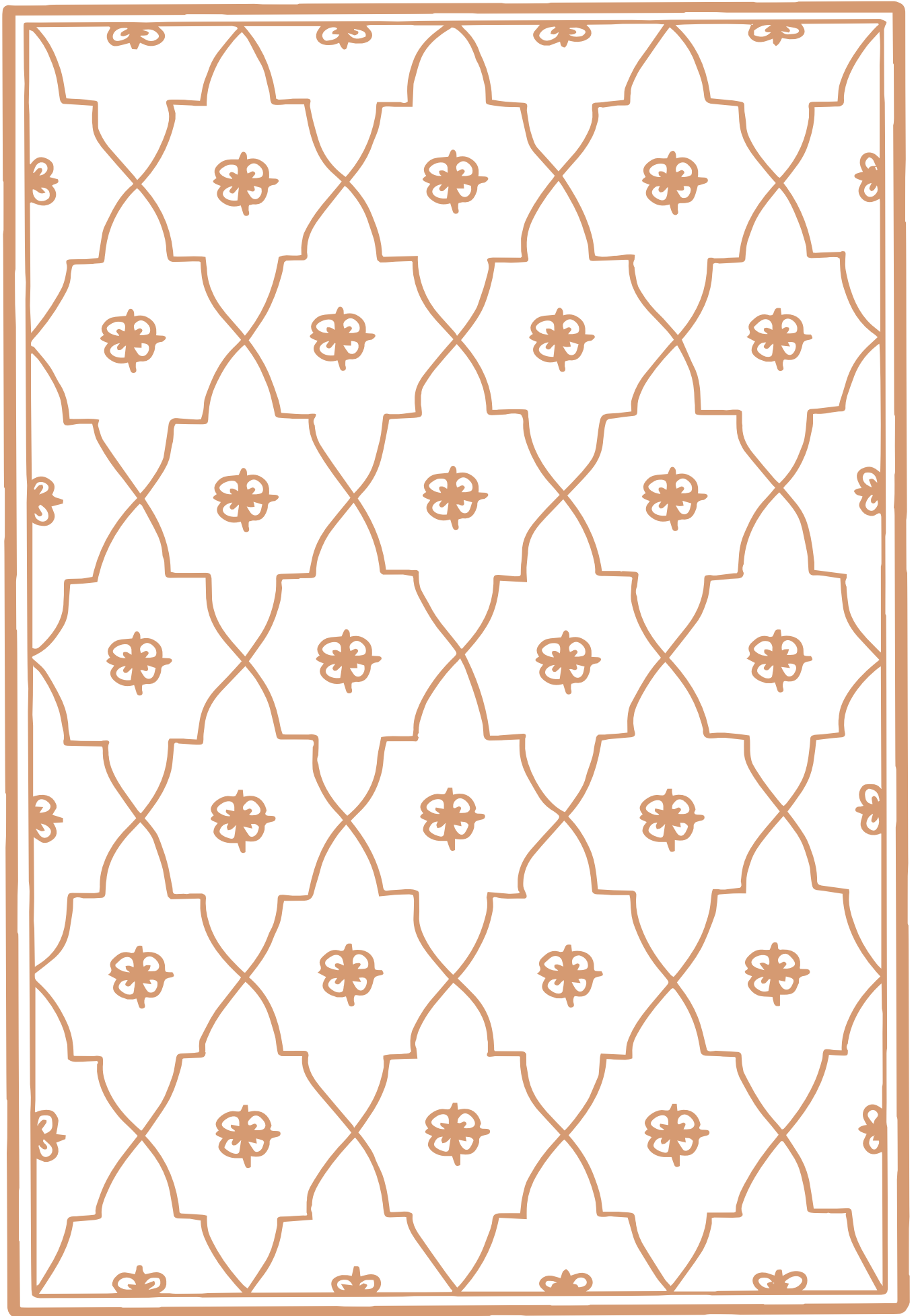




SPEISEKARTE
MENU



HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT MIRADI

Was, wenn ein Restaurant mehr täte als kulinarische Genüsse zu bieten? Was, wenn man dort auch Nahrung für Geist und Seele fände, und Erfrischungen für das Herz? So zauberhaft, wie nur die Kunst das kann? In unserem Gstaader Casual Fine-Dining Restaurant «MIRADI» träumen wir von einem Ort für alle Stimmungslagen, die das Leben für uns bereithält. Die Brasserie mit ihrer ungezwungenen Lebendigkeit für fröhliche Runden und für alle, die gerne mit anderen unter sich bleiben. «MIRADI» in unserem Boutique Hotel ist ein entspannter Ort voller Offenheit und Neugier. Im «MIRADI» könnten wir in Berlin, Paris oder New York sein und dennoch bleibt es Ur-Gstaad. Unkomplizierte Stimmung, coole Drinks und jazzige Musik machen es zu einem besonderen Ort für gute Leute. Neben der gesamten Speisenauswahl unseres Gstaader «Innenstadt»-Restaurants servieren wir Ihnen statt Mehrgangmenüs frische und modern interpretierte Speisen.

WELCOME TO RESTAURANT MIRADI

What if a restaurant offered more than just culinary delights? What if you could also find nourishment for mind and soul, and refreshment for the heart? As magical as only art can be! In our relaxed fine-dining restaurant «MIRADI», we envision a place that caters to our emotions and feelings. This brasserie, with its convivial atmosphere, is perfect for social gatherings and for all those who cherish the company of others! «MIRADI» is a relaxed place in our boutique hotel, full of openness and curiosity. At «MIRADI», you could be in Berlin, Paris, or New York and still get the original Gstaad experience. An uncomplicated atmosphere, cool drinks, and jazzy music make it a special place. In addition to the full à la carte offers from our Gstaad «city center» restaurant, we serve fresh interpretations of dishes with a modern twist.

VORSPEISEN | STARTERS

Nüsslersalat «The Mansard»	16
mit Ei Croutons Kerne Hausdressing Salad "The Mansard" Swiss seasonal salad croutons seeds house dressing	
Gstaader Salatschüssel zum Teilen ab 2 / pro Person	12
Croutons Kerne Kürbis gekochtes Ei Apfel Gstaad Salad Bowl to share from 2 people / price per person Croutons seeds pumpkin boiled egg apple	
Caesar Salat Speck ^{CH} Croutons	18
Caesar Salad Bacon ^{CH} croutons	
Caesar Salat Speck ^{CH} Croutons und Freiland Pouletbrust ^{CH} Streifen	28
Caesar Salad bacon ^{CH} croutons and free-range chicken ^{CH} breast strips	
Tatar von der geschmorten Rande ^{Seeland}	36
mit Birnen Marroni Braised beetroot ^{Seeland} tartar pear chestnuts	
Balfego Tuna ^{ESP} der beste Thunfisch der Welt	42
Sashimi Tatar Sesammarinade Radiesli Mango Balfego tuna ^{ESP} the best tuna in the world sashimi & tartar sesame marinade radish mango	
Entenleber-Terrine ^{FR} Bieri Klassiker seit 2015	46
mit Feigenchutney Rotweinsalz Brioche Foie gras terrine ^{Bieri classic since 2015} fig chutney red wine salt brioche bread	
Rindstatar ^{CH} Selection Robert Bratschi Gstaader Wachtelei ^{von Familie Bach im Grund}	32
Zwiebel Kapern Oliven Kräutermayonnaise Hand-cut beef tartare ^{CH} Gstaad quail egg ^{Bach family} onion capers olives herb mayonnaise	
Mit XO Davidoff, 2cl	62
With XO Davidoff, 2cl	



SUPPEN | SOUPS

Tom Kha Gai ^{CH} Suppe <small>Bieri Klassiker seit 2015</small>	24
<small>Tom Kha Gai soup ^{Bieri classic since 2015}</small>	
Hokkaido Kürbissuppe <small>Daniel von Siebenthal</small>	20
<small>Hokkaido pumpkin soup ^{Daniel von Siebenthal}</small>	
Gstaader Steinpilzsuppe aus dem Turbachtal & Meielsgrund	24
<small>Gstaad porcini mushroom soup from Turbach & Meielsgrund</small>	

PASTA | PASTA

Paccheri	30
<small>Schmortomatensauce Poetry Vodka Parmesan Braised tomato sauce Poetry vodka Parmesan cheese</small>	
Tagliarini	62
<small>Tristan Lobster ^{TA} Cherrytomaten Oliven Kapern Lobster ^{CA} cherry tomatoes olives capers</small>	
Ravioli	32 46
<small>Kalbshaxe ^{CH} Entenleber ^{CH} Trüffel Butter Salbei Veal shank ^{CH} duck liver ^{CH} butter sage</small>	



HAUPTGERICHTE FLEISCH

MAIN DISHES MEAT

Siedfleisch in der Bouillon ab 2 Personen serviert in der Kupferpfanne / pro Person	36
mit Kartoffeln Gemüse Meerrettich Boiled meat in bouillon from 2 people served in a copper pan potato vegetables horseradish Price per person	
Rindsentrecôte ^{CH} «Café de Paris» ^{Selection Buuremetzg} auf dem Rechaud serviert	59
mit Pommes Allumettes Mischgemüse Beef entrecôte ^{CH} "Café de Paris" ^{selection Buuremetzg} pommes allumettes mixed vegetables	
Rindsfiletmedaillon ^{CH} Selection Buuremetzg	68
mit grüner Pfeffersauce Schmorgemüse Chorizzo-Stampfkartoffel Beef fillet medallion ^{CH} selection Buuremetzg green pepper sauce stewed vegetables chorizo mashed potato	
Saanenländer Kalbshacktäschchen ^{CH} Gstaader Bergkäse	38
Champignons Sauce junger Spinat Kartoffelpüree Saanenland veal meatballs ^{CH} filled with Gstaader mountain cheese mushroom sauce baby spinach mashed potatoes	
Kalbsbacke geschmort für 12h	48
Schmorsauce Gewürzkarotte Pastinakenpüree Veal cheek braised for 12h braising sauce spiced carrots turnip purée	



HAUPTGERICHTE WILD

MAIN GAME DISHES

Rehschnitzel ^{DE}	48
mit Calvados-Rahm-Sauce Waldpilze Rotchabis Marroni Rosenkohl Spätzli	
Venison escalope ^{DE} calvados cream sauce forest mushrooms red cabbage chestnuts brussels sprouts spätzli	
Hirschmedaillon ^{CH & A}	44
mit Calvados-Rahm-Sauce Waldpilze Rotchabis Marroni Rosenkohl Spätzli	
Deer medallion calvados cream sauce forest mushrooms red cabbage chestnuts brussels sprouts spätzli	
Hirschpfeffer ^A «Hubertus»	34
mit Rotchabis Marroni Rosenkohl Spätzli	
Deer stew „Hubertus“ red cabbage chestnuts brussels sprouts spätzli	
Hirschrücken ^{aus einheimischer Jagd & EU} ab 2 Personen / pro Person	62
mit Rotchabis Marroni Rosenkohlblätter Spätzli	
Saddle of deer ^{from local hunt & EU} from 2 people / price per person	
with red cabbage chestnuts brussels sprout leaves spätzli	



HAUPTGERICHTE FISCH MAIN DISHES FISH

Brüggli Saibling ^{CH}	38
mit Schwarzwald Miso-Rahmsauce Gewürzkarotten Pastinakenpüree Brüggli char ^{CH} Black Forest miso cream sauce spiced carrots parsnip purée	
Am Stück gegarte Seezunge ^{FR} Grenobler Art	68
mit jungem Spinat Kartoffelpüree Sole cooked in one piece ^{FR} Grenoble style spinach mashed potatoes	
Tristan Lobster ^{TA}	85
mit Beurre Blanc Kaviar flambierte Tomaten Lobster ^{CA} beurre blanc caviar flambéed tomatoes	

VEGETARISCHE GERICHTE VEGETARIAN DISHES

Kichererbsen-Blumenkohl-Curry	36
mit Reis Knoblauch Naan Brot Chickpea & cauliflower curry Madras rice garlic naan bread	
Sellerie in der Heu-Salzkruste gegart	42
mit Nusskrokant Randenjus jungem Spinat Pastinakenpüree Celery hay and salt crust cooked beetroot jus nut crunch baby spinach parsnip purée	
Extra Beilage	8
Extra side dish	



DESSERTS

Eiskaffee «The Mansard»	12 16
Iced coffee "The Mansard"	
Dulce di Lecce Mascarpone Butterstreusel	12
Dulce di Lecce mascarpone butter crumble	
The Mansard Tower	24
Meringue Vanilleglace Heisse Beerensauce Krokant	
Meringue vanilla ice cream hot berry sauce croquant	
Schokoladen-Mousse Schokoladen-Spähne	18
Chocolate mousse chocolate shavings	
Apfelchüechli	15
mit Zimtzucker Vanillesauce Vanilleglace	
Apple fritters cinnamon sugar vanilla sauce vanilla ice cream	
Caramelköppli <small>das Original</small>	12
Caramel flan <small>the original</small>	
Unsere hausgemachten Ice Creams & Sorbets	
Fragen Sie nach unserem wechselnden Angebot	
Home-made ice cream & sorbet flavours on request	
pro Kugel	4
per scoop	
Rahm	2
Cream	
Schokoladensauce	8
Chocolate sauce	
Käseauswahl von unserem Käsewagen	22 32
Käse aus der Schweiz & Frankreich	
Cheese platter cheese from Switzerland / France	







Bitte beachten Sie, dass wir unsere grosse Speisekarte zu folgenden Zeiten anbieten:
Please note that we offer our restaurant Miradi menu during the following times:

12:00 Uhr bis 14:00 Uhr
Noon until 2 pm

Grosse Speisekarte und Mittagsangebot
Full menu and lunch menu

18:30 Uhr bis 21:00 Uhr
6.30 pm until 9 pm

Grosse Speisekarte
Full menu

12:00 Uhr bis 21:00 Uhr
Noon until 9 pm

Snack Karte an der Bar
Snack menu at the bar



MIRADI

R E S T A U R A N T & B A R