

Restaurant PRADO

Entrées froides

Salade doucette, œuf poché, lard et truffes noires	28
Nüsslissalat mit pochierem Gstaader Ei, Speck und schwarzem Trüffel <i>Lamb's lettuce with poached egg, bacon and black truffles</i>	
Foie gras de canard mariné au porto rouge	45
Marinierte Entenleber mit rotem Portwein <i>Marinated duck liver with red port wine</i>	
Saumon Balik «Tsar Nikolaj», caviar, betteraves et blinis	48
Balik Lachs «Tsar Nikolaj», Kaviar, Randen und Blinis <i>Balik salmon «Tsar Nikolaj», caviar and beet roots</i>	

Entremets Chaudes

Bisque de homard	28
Hummer Bisque <i>Lobster Bisque</i>	
Œuf soufflé Gstaadois et truffes de Périgord	38
Souffliertes Gstaader Ei mit Périgordtrüffel <i>Souffled Egg from Gstaad with Périgord truffle</i>	
Paella «Prado» aux fruits de mer	42
Paella «Prado» mit Meeresfrüchten <i>Paella «Prado» with seafood</i>	

Pasta et Risotto

Ravioli de jarret de veau et truffes de Périgord	38
Ravioli von der Kalbshaxe mit Périgordtrüffel <i>Ravioli from the calf shank with Périgord truffles</i>	
Risotto aux perles de la forêt	38
Risotto mit ausgesuchten Waldpilzen <i>Risotto with selected wild mushrooms</i>	
Cassoulette de homard au casareccia	42
Hummercassoulette mit Casareccia <i>Lobstercassoulette with Casareccia</i>	

Restaurant PRADO

Les poissons

Filet de loup de mer sur lit de risotto au champagne	68
Wolfsbarschfilet auf Champagnerrisotto <i>Fillet of sea bass on champagne-risotto</i>	
Filet de sole gratiné au Noilly Prat	72
Gratinierte Seezunge mit Noilly Prat <i>Sole au gratin with Noilly Prat</i>	
Grillade de poissons et crustacés	64
Grillade vom Fisch und Krustentieren <i>Grilled fish and crustaceans</i>	

Les viandes

Variation de veau du «Simmental»	72
Variation vom Simmentaler Kalb <i>Variation of "Simmental" veal</i>	
Entrecôte d'agneau en croûte de fines herbes	68
Lamm Entrecôte in der Kräuterkruste <i>Entrecote from the lamb in herbal crust</i>	
Filet de bœuf «Wagyu» japonais	108
Filet vom Wagyu Rind japanischer Art <i>Wagyu beef filet Japanese style</i>	

Grosse Piece

À partir de deux personnes.	p.P.	75
Für zwei Personen <i>For two persons</i>		

Entrecôte de bœuf double «Rossini»
Doppeltes Entrecôte vom Rind «Rossini»
Double Entrecote from beef «Rossini»

Veillez demander à notre Maître d'Hôtel.
Bitte fragen Sie unseren Maitre d'Hôtel.
Please ask our Maitre d'Hôtel.

Prix en francs suisses. Service et TVA inclus.
Preise in Schweizer Franken inkl. Service und MwSt.
Prices in Swiss francs. Service and VAT included.

Déclaration de la viande:
Volaille
Bœuf, Veau
Chevreuil

France
Suisse
Autriche