

*Herzlich Willkommen im Posthotel Rössli Gstaad*

*Soyez les bienvenus au Posthotel Rössli Gstaad*

*Welcome to the Posthotel Rössli Gstaad*

*Kleine Zusammenfassung der Rössli Geschichte*

Das vermutlich von 1823 datierende Gebäude wurde 1844 von einem Bendicht Steffen übernommen, und ab 1845 als Gasthaus geführt. Da dieses Gebäude beim Dorfbrand 1898 nicht ein Raub der Flammen wurde, ist es heute das älteste Gasthaus in Gstaad, welches um die 1870 auch als Postablage diente. Deshalb der Name Posthotel Rössli. Seit 1922 ist das Haus im Besitze der Familie Widmer, somit sind wir die vierte Generation, die das Rössli führt.



*Le Rössli depuis 1845*

Ce bâtiment a été construit aux environs de l'an 1823. En 1844, Bendicht Steffen est devenu le propriétaire et il a ouvert une auberge en 1845. A cette époque, le Rössli a aussi servi comme bureau de poste. Depuis 1922, le Posthotel Rössli appartient à notre famille, et nous sommes fiers d'être la quatrième génération à diriger le Rössli.

*The Rössli history in a few words*

This building, approximately built in 1823 and bought in 1844 by Bendicht Steffen, first opened in 1845 as a guesthouse; it also served as a post office. By the way, the Posthotel Rössli- is the oldest hotel in town. Since 1922, our family owns the hotel, and today we are proud to be the fourth generation, managing the Rössli-Hotel.



## Vorspeisen – Appetizers – Les Entrées

|                                                                                                  |                                                                               |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Grüner Salat der Saison   Croutons   Kerne <sup>V</sup>                                          |                                                                               | 11         |
| Seasonal green salad   Croutons   Seeds                                                          | Salade verte de saison   Croûtons   Graines                                   |            |
| Gemischter Gemüsesalat   Croutons   Kerne <sup>V</sup>                                           |                                                                               | 13         |
| Mixed vegetable salad   Croutons   Seeds                                                         | Salade de légumes mélangés   Croûtons   Graines                               |            |
| Selleriesalat mit Nüssen                                                                         |                                                                               | 24         |
| Wild Chräpfli   Knoblauch-Sauce                                                                  |                                                                               |            |
| Celery Salad & Nuts   Game filled pastries   Garlic Sauce                                        | Salade de céleri & noix   Petits chaussons au gibier   Sauce à l'ail          |            |
| Rössli Salat «Ceaser Style»                                                                      |                                                                               | 17   22    |
| Croutons   Alpkäse   gebratener Speck                                                            |                                                                               |            |
| Croutons   Alpine cheese   Crispy bacon                                                          | Croûtons   Fromage des Alpes   Lard grillé                                    |            |
| Wir servieren Ihnen unsere Salate mit unserem Rössli-French Dressing seit 30 Jahren unverändert. |                                                                               |            |
| Gstaader Rindstatar vom Filet «Selection Rolf von Siebenthal»                                    |                                                                               | 32         |
| Klassische Garnituren   Knoblauch-Butter Zwitteregg   geröstetes Brot                            |                                                                               |            |
| Classic garnishes   Garlic butter   Toasted bread                                                | Garnitures classiques   Beurre à l'ail   Pain grillé                          |            |
| Gratinierte Schnecken aus Vallorbe <sup>Rössli Spezialität</sup>                                 |                                                                               | 20         |
| Knoblauchbutter   geröstetes Brot                                                                |                                                                               |            |
| Snails   Garlic butter   Toasted bread                                                           | Escargots   Beurre à l'ail   Pain grillé                                      |            |
| Französische Entenleber Terrine <sup>Bieri Klassiker 2007</sup>                                  |                                                                               | 38         |
| Feigen-Mango Chutney   Brioche                                                                   |                                                                               |            |
| Duck Liver Terrine   Fig-Mango Chutney   Brioche                                                 | Terrine de foie de canard   Chutney figue-mangue   Brioche                    |            |
| Schweizer Alpen Lachs mit Bergkräuter gepökelt                                                   |                                                                               | 28         |
| Gstaader Honig-Senfsauce                                                                         |                                                                               |            |
| Cured Swiss Alpine salmon   Honey-mustard sauce                                                  | Saumon des Alpes suisses fumé   Sauce moutarde et miel                        |            |
| Tatar von der geschmorten Seeland Rande <sup>V</sup>                                             |                                                                               | 26         |
| Brombeere   Belperknollen   Kräutersalat                                                         |                                                                               |            |
| Braised Beetroot Tartare   Blackberry   Belper Knolle Cheese   Herb Salad                        | Tartare de betterave braisée   Mûre   Fromage Belper Knolle   Salade d'herbes |            |
| Rinds-Trockenfleisch aus dem Saanenland                                                          | 50 gr.                                                                        | 20         |
| Beef dried meat from Saanenland                                                                  | Viande séchée de bœuf du Saanenland                                           | 80 gr. 25  |
|                                                                                                  | 120 gr.                                                                       | 30         |
| Hobelkäse von der Alp <sup>V</sup>                                                               | 80 gr.                                                                        | 15         |
| Alpine shaved cheese                                                                             | Fromage râpé d'alpage                                                         | 120 gr. 21 |

## *Suppen – Soup dishes – Les Potages*

|                                                                                                         |                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----|
| Rinds Kraftbrühe Nature<br>Clear beef consommé                                                          | Bouillon de bœuf clair                                    | 11 |
| Rinds Kraftbrühe mit Gemüsewürfelchen und Flädli<br>Beef broth with diced vegetables and pancake strips | Bouillon de bœuf aux légumes en dés et lanières de crêpes | 15 |
| Gstaader Steinpilzsuppe   Schlagrahm<br>Gstaad Porcini Mushroom Soup   Cream                            | Soupe de cèpes de Gstaad   Crème fouettée                 | 16 |

## *Zwischengerichte Pasta – Pasta as an intermediate course Pâtes en plat intermédiaire*

|                                                                                                                                  |                                                       |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------|
| Tagliarini   Schmortomaten Sauce   Cherrytomaten   Bergkäse <sup>V</sup><br>Tagliarini   tomato sauce   Cherry tomatoes   Cheese | Tagliarini   Sauce tomate   Tomates cerises   Fromage | 23   28    |
| Hausgemachte Ravioli nach Tagesverfügbarkeit<br>Homemade ravioli (daily selection)                                               | Raviolis maison selon disponibilité du jour           | Tagespreis |

## *Fisch – Daily catches – Poisson*

|                                                                                                                                          |                                             |                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Forelle aus der Region Gruyère<br>Zubereitung nach Ihrem Wunsch, gebraten oder blau<br>Trout prepared as you wish – pan-fried or poached | Truite préparée au choix - poêlée ou pochée | 42                                         |
| Salzkartoffeln  <br>Sommerspinat                                                                                                         | Boiled potatoes   Summer<br>spinach         | Pommes de terre nature   Épinards<br>d'été |

## *Vegetarisch – Vegetarian – Végétariens*

|                                                                                  |                                                              |    |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----|
| Auberginen «Schnitzel»   Tomatensauce   kleiner Gemischter Salat<br><sup>V</sup> |                                                              | 34 |
| Aubergine "Schnitzel"   Tomato sauce   Small<br>mixed salad                      | Escalope d'aubergine   Sauce tomate   Petite salade<br>mixte |    |

## Unsere Rössli Klassiker

|                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                             |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Kalbskopf</b> Rössli Spezialität<br><b>mit Gemüse-Vinaigrette und Salzkartoffeln</b><br>Calf's head   Vegetable vinaigrette   Boiled potatoes                                                                         | <b>Tête de veau   Vinaigrette aux legumes   Pommes de terre nature</b>                      | <b>32</b>      |
| <b>Kalbsbratwurst «Saanenland»</b><br><b>Zwiebelsauce   Butter-Rösti   Blattspinat</b><br>Veal sausage   Onion sauce   Butter rösti   Spinach                                                                            | <b>Saucisse de veau   Sauce à l'oignon   Rösti au beurre   Épinards</b>                     | <b>27</b>      |
| <b>Kalbsgeschnetzeltes</b><br><b>Rahmsauce   Butter-Rösti</b><br>Sliced veal   Cream sauce   Butter rösti                                                                                                                | <b>Émincé de veau   Sauce à la crème   Rösti au beurre</b>                                  | <b>38   47</b> |
| <b>Kalbs-Lebergeschnetzeltes</b> Rössli Spezialität<br><b>mit Essigsauce (Suuri Läberli) oder an Butter &amp; Petersilie   Butter Rösti</b><br>Sliced veal liver   Vinegar sauce or with butter & parsley   Butter rösti | <b>Foie de veau émincé   Sauce au vinaigre ou au beurre &amp; persil   Rösti au beurre</b>  | <b>38   45</b> |
| <b>Stubenküken im Ofen gegart mind. 20 min</b><br><b>Mit BBQ Sauce &amp; Pommes frites</b><br>Oven-roasted spring chicken   BBQ sauce   French fries                                                                     | <b>Poussin rôti au four   Sauce BBQ   Pommes frites</b>                                     | <b>500g 39</b> |
| <b>Hirsch oder Rehpfeffer   kräftige Wildschmorsauce   Speck &amp; Silberzwiebeln</b><br>Venison or Roe Deer Ragout   Rich game stew sauce   Bacon & pearl onions                                                        | <b>Civet de cerf ou de chevreuil   Sauce au gibier   Lard &amp; petits oignons blancs</b>   | <b>32   38</b> |
| <b>Duo von Hirsch &amp; Reh   Macadamia-Nusskruste   Wildrahmsauce</b><br>Duo of venison and roe deer   Macadamia nut crust   Wild cream sauce                                                                           | <b>Duo de cerf et chevreuil   Croûte aux noix de macadamia   Sauce à la crème sauvage</b>   | <b>48</b>      |
| <b>Rehschnitzelchen an Calvados-Armagnac Sauce   Waldpilze</b><br>Venison cutlets with Calvados-Armagnac sauce   Wild mushrooms                                                                                          | <b>Escalopes de chevreuil à la sauce au calvados et à l'armagnac   Champignons des bois</b> | <b>52</b>      |
| <b>Wildgeschnetzeltes   Wildrahmsauce   Waldpilze</b><br>Game ragout   Game cream sauce   Wild mushrooms                                                                                                                 | <b>Émincé de gibier   Sauce à la crème et au gibier   Champignons des bois</b>              | <b>39</b>      |
| <b>Wildbeilagen Teller</b><br>Game side dishes plate                                                                                                                                                                     | <b>Assiette d'accompagnements de gibier</b>                                                 | <b>29</b>      |

**Zu allen Wildgerichten servieren wir:**

**Butter-Chnöpfli, geschmorter Rotchabis, Rosenkohl und Gewürz-Marroni**

### **Nach Verfügbarkeit ab 2 Personen / Plattenservice**

Subject to availability, minimum 2 persons

Selon disponibilité à partir de 2 personnes

Reh- Rücken am Stück gegart

Venison loin cooked whole

p.P 72

Selle de chevreuil cuite en un seul morceau

Hirsch-Rücken am Stück gegart

Roast venison loin

p.P 65

Selle de cerf cuite en un seul morceau

Gems-Rücken am Stück gegart

Gems back cooked in one piece

p.P 72

Dos de chamois cuit entier

### **Zu allen Wildgerichten servieren wir:**

Butter-Chnöpfl, geschmorter Rotchabis, Rosenkohl und Gewürz-Marroni

Soweit als möglich, beziehen wir unser Wild bei hiesigen Jägern. Wenn nötig, sehen wir uns gezwungen unser Angebot mit frischen Produkten aus Österreich zu ergänzen.

Herkunftsländer dieses Angebotes: Gämse-CH-AT, Hirsch-CH-AT, Wildfleisch-CH, Wildschwein-CH-DE

## *Fleischfondues - Meat Fondues* *Fondue chinoise et bourguignonne*

|                                                                         |                                                            |        |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------|
| Fondue Chinoise                                                         |                                                            | p.P 72 |
| 250g Fleisch p.P / Min 2 Personen                                       |                                                            |        |
| 250g meat per person   Min. 2 people                                    | 250g viande p.p.   Min. 2 pers.                            |        |
| Fondue Bourguignonne                                                    |                                                            | p.P 72 |
| 250g Fleisch p.P / Min 2 Personen                                       |                                                            |        |
| 250g meat per person   Min. 2 people                                    | 250g viande p.p.   Min. 2 pers.                            |        |
| Fondue Chinoise vom Wild                                                |                                                            | p.P 72 |
| 250g Fleisch p.P / Min 2 Personen                                       |                                                            |        |
| 250g game meat per person   Min. 2 people                               | 250g viande de gibier p.p.   Min. 2 pers.                  |        |
| Serviert mit verschiedenen Saucen und Pickels   Pommes frites oder Reis |                                                            |        |
| Served with sauces and pickles   French fries or rice                   | Servi avec sauces et pickles   Frites ou riz               |        |
| Extra Gedeck/Gabel                                                      |                                                            | 20     |
| Extra place setting / fork                                              | Couvert / fourchette supplémentaire                        |        |
| Extra Beilage                                                           |                                                            | 5      |
| Extra side                                                              | Accompagnement en plus                                     |        |
| Supplément Fleisch 80g                                                  |                                                            | 15     |
| Extra 80g meat                                                          | Supplément viande                                          |        |
| Käse Fondue Moitié - Moitié                                             |                                                            | 28     |
| Moitié-Moitié                                                           | Fondue moitié-moitié                                       |        |
| Käse Fondue Moitié - Moitié mit schwarzem Trüffel                       |                                                            | 45     |
| Moitié-Moitié with black truffle                                        | Fondue moitié-moitié à la truffe noire                     |        |
| Extra Portion Kartoffeln                                                |                                                            | 4      |
| Extra potatoes                                                          | Portion de pommes de terre supplémentaire                  |        |
| Extra Portion Essiggemüse                                               |                                                            | 5      |
| Extra pickled vegetables                                                | Légumes vinaigrés en supplément                            |        |
| Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei                                 |                                                            | 25     |
| Cheese toast with ham and fried egg                                     | Croûte au fromage avec jambon et œuf au plat               |        |
| Skieur   Butter-Rösti mit Käse   Schinken   Spiegelei                   |                                                            | 27     |
| "Skieur"   Butter rösti with cheese   Ham   Fried egg                   | Plat "Skieur"   Rösti au beurre avec fromage, jambon & œuf |        |

## *Kinderkarte - Kids menu - Pour nos petits clients*

Unsere Kinderportionen sind Familienfreundlich kalkuliert und sind daher bis 13 Jahre geeignet. Danach erlauben wir uns eine normale Portion zu berechnen.

Our kids' portions are family-friendly and therefore suitable for up to 13 years old. After that, we reserve the right to charge a regular portion.

Nos portions enfants sont calculées de manière familiale et sont donc adaptées jusqu'à l'âge de 13 ans. Au-delà, nous nous réservons le droit de facturer une portion normale.

|                                                |                                                |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Pasta mit Tomatensauce und Reibkäse            | 10                                             |
| Pasta with tomato sauce and grated cheese      | Pâtes à la sauce tomate et fromage râpé        |
| Chicken Nuggets mit Pommes frites              | 14                                             |
| Chicken nuggets with French fries              | Nuggets de poulet avec frites                  |
| Rösti Pizza mit Tomatensauce, Käse, Schinken   | 14                                             |
| Rösti pizza with tomato sauce, cheese, and ham | Pizza Rösti à la sauce tomate, fromage, jambon |

## *Desserts*

|                                                 |                                          |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Dino Tasse mit Vanilleglace                     | 8                                        |
| Dino cup with vanilla ice cream                 | Tasse Dino avec glace vanille            |
| Coupe Smartis Vanilleglace verrührt mit Smartis | 6                                        |
| Vanilla ice cream mixed with Smarties           | Glace vanille mélangée avec des Smarties |
| Mini Coupe Danemark                             | 8                                        |
| Mini Danish sundae                              | Mini Coupe Danemark                      |



## *La philosophie du chef de la cuisine* **Unsere Küchenphilosophie** *Our kitchen philosophy*

Notre brigade vous sert un choix de mets variés. On met aussi bien en valeur des recettes traditionnelles du Saanenland que leur réalisation moderne. L'utilisation des produits de saison et de produits frais est au premier plan. Pour cette raison, tous les produits alimentaires sont livrés, dans la mesure du possible, par des fournisseurs et producteurs indigènes.

Les marchandises de viande sont d'origine Suisse. Des exceptions sont définies dans le menu. Les truites sont de la région et les œufs sont de l'exploitation agricole de poulet de la famille Zeller de Gstaad. Les glaces et les sorbets sont fabriqués dans la région avec des ingrédients et arômes naturelles.

*Unsere Küchenbrigade serviert Ihnen ausgesuchte Gerichte. Hierbei wird ebenso auf traditionelle Rezepte aus dem Saanenland als auch auf moderne Zubereitungsart Wert gelegt. Die Verwendung von saisonalen und frischen Produkten steht absolut im Vordergrund. Aus diesem Grund werden sämtliche Lebensmittel, soweit als möglich, von einheimischen Lieferanten und Produzenten bezogen. Ausnahmen werden in der Speisekarte deklariert.*

Our kitchen team strives to offer you a variety of dishes. We value traditional recipes from the Saanenland as well as incorporating modern tastes and techniques. We are proud to offer fresh and seasonal products from local producers and retailers.

Our meat products are of Swiss origin - any exceptions are noted on the menu. Trout are sourced from Saanenland and all the eggs used in our recipes are from Zeller's poultry farm, in Gstaad. Sorbets and ice creams are from the region, produced with natural ingredients and flavors.

**Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien  
und / oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne**

**Our staff will gladly inform you, upon request,  
about ingredients in our dishes that may cause  
allergies and/or intolerances.**

**Sur les ingrédients de nos plats pouvant provoquer  
des allergies et/ou des intolérances,  
notre personnel vous informera volontiers sur demande.**



## Deklaration

*...wir beziehen unsere Produkte von:*

|                                |                                                                                                                             |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kalb                           | Schweiz (Saanenland)                                                                                                        |
| Rind                           | Schweiz (Saanenland)                                                                                                        |
| Schwein                        | Schweiz                                                                                                                     |
| Poulet                         | Schweiz                                                                                                                     |
| Forellen                       | Schweiz, «La Truite de la Gruyère » -Neirivue                                                                               |
| Saibling                       | Schweiz, geräuchert in Chailly                                                                                              |
| Trockenfleisch/<br>Rohschinken | Schweiz, Fleischrocknerei Saanenland                                                                                        |
| Geräucherte<br>Rindswurst      | Schweiz, Schlachthaus Bödemli, Christian Reichenbach - Gstaad                                                               |
| Eier                           | Molkerei Gstaad Sarine Eier                                                                                                 |
| Hobelkäse/<br>Alpkäse          | Ueli Bach - Alp Zwitteregg<br>Familie Hefti-von Siebenthal - Alp Zubeweid<br>Markus Romang/ Yvan von Grünigen - Alp Stalden |
| Glacé & Sorbets                | Mountain Icecream - Zweisimmen                                                                                              |
| Brot                           | Chnusper Becke - Saanenland (100% Schweizer Mehl)                                                                           |
| Brot glutenfrei                | Deutschland                                                                                                                 |

***Ausnahmen werden in der Speisekarte deklariert***

### Engagement «Food Save»

**Respekt und Wertschätzungen gegenüber dem Produkt, den Produzenten und der investierten Arbeit sind wichtiger Teil unserer Philosophie.**  
**Bewusst werden verschiedene Portionsgrößen angeboten - auch um Food waste zu vermeiden. Ebenfalls bewusst haben wir beispielsweise die Menge der Beilagen bei den grossen Portionen ein wenig reduziert – Gerne können Sie bei unserem Servicemitarbeitern jeweils Beilagen und Saucen Supplement bestellen.**