

Table des matières

Favoris	page 03
Avant-Dîner	page 09
Cocktails	page 13
Pre-Dinner Cocktails	page 14
Martini Cocktail	page 15
After-Dinner	page 16
Tropical Cocktails	page 17
Fizzes et Collins	page 18
Sours	page 18
Fancy Drinks	page 19
Long Drinks	page 20
Anti Hangover Drinks	page 21
Non-Alcoholic	page 22
Palace Specials	page 22
Après-Dîner	page 23
Whisky et Whiskey	page 29
Calvados et Armagnacs	page 33
Cognacs	page 37
L'heure du thé au Gstaad Palace	page 41
Petites faims à toute heure	page 45
Cigares et Cigarettes	page 51

Favoris

“Wine is thing marvellously suited to man if, in health as in sickness, it is administered appropriately, and in just measure in accordance with the individual constitution”

- Hippocrates -

Favoris

	CHF
<i>Champagnes ouverts</i>	
Flûte Champagne brut	25.–
Flûte Champagne rosé	27.–
<i>Champagne Cocktails</i>	
Kir Royal	25.–
<i>Crème de cassis, Champagne</i>	
Kir Impérial	25.–
<i>Crème de framboise, Champagne</i>	
Rossini	28.–
<i>Fraise fraîche, Champagne</i>	
Bellini	28.–
<i>Pêche fraîche, Champagne</i>	
Puccini	28.–
<i>Jus de mandarine, Champagne</i>	
Buck's Fizz	28.–
<i>Jus d'orange, Champagne</i>	
Pimm's Royal	28.–
<i>Pimm's No.1, Champagne</i>	
French 75	28.–
<i>Gin, Jus de citron, Champagne</i>	
Champagne Cocktail	28.–
<i>Cognac, Angostura Bitter, Champagne, Sucre blanc</i>	

Favoris

	CHF
<i>Vins ouverts</i>	
Verre de vin suisse (blanc, rouge, rosé)	14.–
Verre de vin français (blanc, rosé)	16.–
Verre de vin français (rouge)	19.–
Kir	16.–
Vin Spritz	16.–
<i>Bières suisses</i>	
Cardinal à la pression, 0.25lt	13.–
Cardinal spéciale, 0,33lt	15.–
Feldschlösschen Hopfenperle, 0.33lt	15.–
Feldschlösschen Dunkle Perle, 0.33lt	15.–
Rugenbräu Alpenperle, 0.33lt	15.–
<i>Bières étrangères</i>	
Clausthaler sans alcool, Allemagne, 0.33lt	15.–
Corona, Mexique, 0.33lt	17.–
Erdinger Weissbier, Allemagne, 0.33lt	17.–
Heineken, Pays-Bas, 0.33lt	17.–
Krombacher Premium, Allemagne, 0.33lt	17.–
Kronenbourg 1664, France, 0.25lt	17.–
Sapporo, Japon, 0.33lt	17.–
Tsing Tao Premium, Chine, 0.33lt	17.–

Favoris

Jus de fruits frais

	CHF
Orange	11.–
Pamplemousse	11.–
Citron	11.–
Mandarine	11.–
Carotte	11.–
Pomme	11.–
Ananas	18.–

Eaux minérales

Adelbodner Alpenrose gazeuse ou naturelle, Suisse, 0.50lt	9.–
Badoit, France, 0.50lt	9.–
Evian pure, France, 0.33lt	9.–
Evian, France, 0.50lt	9.–
Henniez rouge, Suisse, 0.33lt	9.–
Henniez bleue ou verte, Suisse, 0.50lt	9.–
Panna, Italie, 0.50lt	9.–
Perrier, France, 0.33lt	9.–
San Pellegrino, Italie, 0.50lt	9.–
Valser classic ou naturelle, Suisse, 0.50lt	9.–
Vichy Celestine, France, 0.25lt	9.–
Vittel, France, 0.50lt	9.–
Voss, Norvège, 0.80lt	15.–

Favoris

	CHF
<i>Soft Drinks</i>	
Coca Cola, 0.33lt	9.–
Coca Cola light, 0.33lt	9.–
Coca Cola zero, 0.33lt	9.–
Fanta, 0.33lt	9.–
Jus de pomme Ramseier, 0.33lt	9.–
Jus de raisin rouge, 0.20lt	9.–
Orangina, 0.30lt	9.–
Red Bull, 0.25lt	9.–
Rivella bleu, 0.30lt	9.–
Rivella rouge, 0.30lt	9.–
Sanbitter, 0.10lt	9.–
Schweppes Bitter Lemon, 0.20lt	9.–
Schweppes Ginger Ale, 0.20lt	9.–
Schweppes Tonic, 0.20lt	9.–
Sprite, 0.33lt	9.–
Thé froid Rauch Citron, 0.33lt	9.–
Thé froid Maison, 0.25lt « <i>recette de M. Peter Wyss</i> »	9.–
Jus de pomme «Hochstamm Prömium» (<i>jus de pomme 100% naturel; Fribourg, Suisse</i>)	10.–
<i>Sirop</i>	
Cassis, Coco, Grenadine, Fraise, Framboise	5.–



Avant-Dîner

“Champagne is the only wine
that leaves a woman beautiful
after drinking it”

- Madame de Pompadour -

Avant-Dîner

Apéritifs, 13-15 %, 4 cl

	CHF
Aperol	17.-
Campari	17.-
Cynar	17.-
Dubonnet	17.-
Lillet Blanc	17.-
Martini Bianco	17.-
Martini Dry	17.-
Martini Rosato	17.-
Martini Rosso	17.-
Noilly Prat	17.-
Pernod	17.-
Punt e Mes	17.-
Ricard	17.-

Bitters, 14-18 %, 4 cl

Appenzeller	17.-
Averna	17.-
Fernet Branca	17.-
Fernet Branca Menta	17.-
Jägermeister	17.-
Montenegro	17.-
Ramazzotti	17.-
Suze	17.-
Underberg	17.-

Avant-Dîner

	CHF
<i>Sherry et Portos</i> , 15-20 %, 5 cl	
Bristol Cream	17.–
Dry Sandeman	17.–
Lustau	17.–
Medium Dry Sack	17.–
Tio Pepe	17.–
Oloroso Vintage 1976	35.–
Sandeman blanc ou rouge	17.–
Offley Twany	17.–
Fonseca Port Guimaraens 1998	33.–
Taylor's Port Q.d. Vargellas 2004	35.–
Dom Rozes Classic Port, 40 ans	46.–
Whitwhams Millenium 1880	59.–
<i>Portos bouteilles</i> , 20,5 %, 0.375 lt	
Fonseca Quinta de Panascal	65.–
Taylor's Tawny Port 40 ans	290.–

Cocktails

“When you wake up alone after consuming a whole dictionary of cocktails, your body is on red alert. Keep perfectly still. Imagine that you have a crate unstable nitroglycerine lodged in your brain and that with one false move you’ll be painted over the bedroom walls.”

- Keith Floyd -

Floyd on Hangovers

Cocktails

	CHF
<i>Pre-Dinner Cocktails</i>	
Americano, Gaspare Campari, Milan, 1861 <i>Martini Rosso, Campari, Soda</i>	25.–
Bentley, Normandy, early 20th's <i>Dubonnet, Calvados</i>	25.–
Rob Roy, unknown Barman, Waldorf Astoria, New York, 30th's <i>Scotch Whisky, Martini Rosso, Angostura Bitter</i>	25.–
Bronx, Johnny Salon, Waldorf Astoria, New York, 1906 <i>Gin, Martini Rosso, Martini Dry, Jus d'orange</i>	25.–
Cardinal <i>Gin, Campari, Martini Dry</i>	25.–
Manhattan, The Manhattan Club, New York, for Lady Churchill, 1874 <i>Canadian Whisky, Martini Rosso, Angostura Bitter</i>	25.–
Milano Torino, Gaspare Campari, Milan, 1861 <i>Campari, Punt e Mes</i>	25.–
Negroni, Camillo Negroni, Caffè «Casoni» Florence, 1919 <i>Gin, Martini Rosso, Campari</i>	25.–
Old Fashioned, Popularized at the Pendennis Club, Louisville, Kentucky, 1900 <i>Bourbon Whisky, Angostura Bitter, Sugar, Soda</i>	25.–
Zaza, originally an un-garnished cocktail, 1930 <i>Dubonnet, Gin, Angostura Bitter</i>	25.–

Cocktails

	CHF
<i>Martini Cocktails,</i>	
Apple Martini	25.–
<i>Vodka, Triple Sec, Manzanita, Pomme verte</i>	
Dirty Martini	25.–
<i>Gin ou Vodka, Martini Dry, Jus d'olive, Olive</i>	
Gimlet	25.–
<i>Vodka ou Gin, Martini Dry, Cordial Lime, Lime Twist</i>	
Gibson	25.–
<i>Gin, Martini Dry, Petits oignons blancs</i>	
Hemingway	25.–
<i>Gin, Martini Dry, Lemon Twist ou Olive</i>	
Martinez	25.–
<i>Gin, Martini Dry, Orange Bitter, Triple Sec</i>	
Perfect	25.–
<i>Gin, Martini Dry, Martini Rosso, Lemon Twist</i>	
Smoking	25.–
<i>Gin, Martini Dry, Scotch Whisky, Lemon Twist</i>	
Strawberry Martini	25.–
<i>Vodka, Triple Sec, Fraise fraîche</i>	
Sweet	25.–
<i>Gin, Martini Rosso, Cerise cocktail</i>	
Vesper	25.–
<i>Vodka, Gin, Lillet Blanc, Lemon Twist</i>	
Vodka-Tini	25.–
<i>Vodka, Martini Dry, Lemon Twist ou Olive</i>	

Cocktails

After-Dinner

	CHF
Alexander, Royal Family Wedding, London, 1922 <i>Cognac, Crème de cacao brun, Crème fraîche</i>	25.-
Apotheke, Antoine Amadie Peychaud, Began 19th's century <i>Cognac, Fernet Branca, Crème de menthe blanche</i>	25.-
Blue Lagoon, Harry's New York Bar, 1920 <i>Vodka, Blue Curacao, Jus de citron</i>	25.-
B & B, Club 21, New York, 1936 <i>Cognac, Benedictine</i>	25.-
Black Russian, Gustave, Tops, Brussels, 1949 <i>Vodka, Kaluha</i>	25.-
Cosmopolitan, Cheryl Cook in South Beach, Miami, 1958 <i>Vodka, Triple Sec, Cordial Lime, Jus de Cranberry</i>	25.-
Daiquiri, Jennings Cox, Santiago, Cuba, 1896 <i>Rhum blanc, Jus de citron</i>	25.-
Godfather, Donato Antone «Duke», Blackwatch Bar, Hollywood, 1954 <i>Scotch Whisky, Amaretto</i>	25.-
Grasshopper, Philbert Guichet, Tujaque's Bar in New Orleans, 1918 <i>Crème de menthe verte, Crème de cacao blanc, Crème fraîche</i>	25.-
Margarita, Margaret Sames, Acapulco, 1948 <i>Tequila blanche, Triple Sec, Jus de citron</i>	25.-
Sidecar, Harry MacElhone, Harry's New York Bar, Paris, 1931 <i>Cognac, Triple Sec, Jus de citron</i>	25.-
Stinger, Origins are uncertain but mentioned in an early 20th century guide, 1914 <i>Cognac, Crème de menthe blanche</i>	25.-

Cocktails

	CHF
<i>After-Dinner</i>	
Rusty Nail, Donato Antone «Duke», Blackwatch Bar, Hollywood, 1955 <i>Scotch Whisky, Drambuie</i>	25.-
White Lady, Harry MacElhone, Ciro's Club London, 1923 <i>Gin, Triple Sec, Jus de citron</i>	25.-
White Spider <i>Vodka, Crème de menthe blanche</i>	25.-
<i>Tropical Cocktails</i>	
Mojito, La Concha, Havanna, 1910 <i>Rhum blanc, Lime frais, Menthe fraîche, Sucre de canne, Soda</i>	25.-
Caipirinha, Brasil, early 20th century <i>Cachaca, Lime frais, Sucre de canne</i>	25.-
Caipiroska <i>Vodka, Lime frais, Sucre de canne</i>	25.-
Caipirissima <i>Rhum blanc, Lime frais, Sucre de canne</i>	25.-
Caipirol <i>Aperol, Lime frais, Sucre de canne</i>	25.-

Cocktails

Fizzes et Collins

	CHF
Gin Fizz, English Navy, 1750	25.-
Tom Collins, Vincent Collins, Limmers Hotel, London, around 1880	25.-
Vodka	25.-
Tequila	25.-
Whisky	25.-

Sours

Amaretto	25.-
Aperol	25.-
Midori	25.-
Pisco, «Gringo Morris»: Victor V. Morris, Lima, Peru, 1877	25.-
Vodka	25.-
Whisky	25.-

Cocktails

	CHF
<i>Fancy Drinks</i>	
Bay Breeze <i>Vodka, Jus de Cranberry, Jus d'ananas</i>	25.-
Long Beach <i>Gin, Vodka, Rhum blanc, Triple Sec</i> <i>Jus de citron, Jus de Cranberry</i>	25.-
Maï Taiï, Victor Bergeron, Trader Vic's Restaurant, California, 1944 <i>Rhum noir, Rhum blanc, Triple Sec</i> <i>Jus de citron, Sirop d'orgeat, Sirop de grenadine</i>	25.-
Moscow Mule, Jack Morgan, Cock'n'Bull Saloon, Los Angeles, 1947 <i>Vodka, Jus de lime, Ginger Beer, Rondelle de concombre</i>	25.-
Piña Colada, Don Ramón Marrero, Hilton (Puerto Rico), 1954 <i>Rhum noir, Jus d'ananas, Noix de coco</i>	25.-
Planter's Punch, Fred L. Myres, Jamaica, 1879 <i>Rhum noir, Jus de citron, Jus d'orange, Jus d'ananas, Sirop de Grenadine</i>	25.-
Sex on the Beach, before «Fun on the beach», changed name after the 80's <i>Vodka, Peachtree, Jus d'orange, Jus de cranberry</i>	25.-

Cocktails

Long Drinks

	CHF
Bloody Bull, Axel Gorlach, Rama Hotel, 1952 <i>Vodka, Jus de tomate, Consommé de bœuf assaisonné</i>	25.-
Bloody Mary, Fernand «Pete» Petiot, Harry's New York Bar, Paris, 1921 <i>Vodka, Jus de tomate assaisonné</i>	25.-
Bull Shot, Axel Gorlach, Rama Hotel, 1952 <i>Vodka, Consommé de bœuf assaisonné</i>	25.-
Garibaldi <i>Campari, Jus d'orange</i>	25.-
Harvey Wallbanger, Donato Antone «Duke», Blackwatch Bar, Hollywood, 1958 <i>Vodka, Galliano, Jus d'orange</i>	25.-
Pimm's No. 1, James Pimm, Oyster Bar, London, 1823 <i>Pimm's No. 1, Ginger Ale</i>	25.-
Singapore Sling, Ngiam Tong, BoonRaffles Hotel, Singapore, 1915 <i>Gin, Cherry Herring, Cointreau, Benedictine Jus d'ananas, Jus de citron, Sirop de grenadine</i>	25.-
Tequila Sunrise, Agua Caliente (Tijuana), 1900 <i>Tequila blanche, Jus d'orange, Sirop de grenadine</i>	25.-

Cocktails

	CHF
<i>Anti Hangover Drinks</i>	
Blood Transfusion <i>Vodka, Sherry, Fernet Branca, Jus de tomate, Jus de citron, Céleri Worcester Sauce, Sel de céleri</i>	25.-
Batonnet <i>Cognac, Vin blanc, Cannelle, Tonic Water</i>	25.-
Back to work <i>Jus de citron, Bourbon Whiskey, Jus de tomate, Tobasco</i>	25.-
Apple of my Eye <i>Jus de pomme frais, Menthe, Bourbon Whiskey</i>	25.-
Extremely Effective Cure (for a large hangover) <i>Cognac, Porto sec, Sirop de sucre, Oeuf entier</i>	25.-
Effective Cure (for a medium hangover) <i>Café chaud, Kahlua</i>	25.-
The 50 Percent Effective Cure (for a slight hangover) <i>Courvoisier, Madeira</i>	25.-

Cocktails

Non-Alcoholic

Florida	19.-
<i>Jus d'orange, Jus de pamplemousse, Jus de citron</i>	
<i>Sirop de grenadine</i>	
Ipanema	19.-
<i>Lime frais, Ginger Ale, Sucre de canne</i>	
Olympia	19.-
<i>Jus d'orange, Jus d'ananas, Jus de pamplemousse, Soda</i>	
Shirley Temple	19.-
<i>Sirop de grenadine, Ginger Ale</i>	
Ski Wasser	19.-
<i>Sirop de framboises, Jus de citron, Soda</i>	
Virgin Mary	19.-
<i>Jus de tomate assaisonné</i>	

Palace Specials

Palace Fruit Punch, Andrea Buschini, Gstaad Palace, 2005	26.-
<i>Jus d'ananas, Jus de pamplemousse</i>	
<i>Liqueur fruit de la passion, Fraises</i>	
Penthouse, Mario Guzzetti, Gstaad Palace, 2009	26.-
<i>Rhum noir, Kalhua, Crème de cacao brun, Crème fraîche</i>	
Scherz Cocktail, Ernst Andrea Scherz, Gstaad Palace, 1972	26.-
<i>Gin, Martini Dry, Martini Rosso</i>	

Après Dîner

“Alcohol may be man’s worst
enemy, but the Bible says
love your enemy”
- Frank Sinatra -

Après-Dîner

<i>Vodka</i> 40 %, 4 cl	CHF
Absolut	25.–
Ciroc	25.–
Russian Standard	25.–
Stolichnaya	25.–
Zubrovka	25.–
Russky Platinum	29.–
Belvedere	33.–
Beluga	33.–
Green Vodka	33.–
Grey Goose	33.–
Stolichnaya Elit	33.–
Absolut Elyx	33.–
NEFT «Barel»	33.–
Bellvedere IX	35.–
Chopin	35.–
Cszar	39.–

Bouteilles spéciales de Vodka

Beluga Gold line, 0.70lt	660.–
Absolut Elyx, 0.70lt	370.–
Absolut Elyx, 1.50lt	700.–
Kauffmann Hard, 0.70lt	490.–
Kauffmann Soft, 0.70lt	490.–
Kalaschnikov, 1.20lt	1'400.–

Le choix complet de nos grands formats est à votre disposition chez notre Maître d'Hôtel.

Après-Dîner

<i>Gin</i> 35.5-40 %, 4 cl	CHF
Beefeater	25.–
Bombay Sapphire	25.–
Gordon's	25.–
Tanqueray	25.–
The Botanist	33.–
Beefeater "24"	33.–
Blue Gin 2007	33.–
Hendrick's	33.–
Tanqueray 10	33.–
Sloeberry Gin	33.–

<i>Rhum</i> 37.5-58 %, 4 cl	
Havana Club Bianco	25.–
Bacardi Blanco	25.–
Bacardi Black	25.–
Meyer's Rum	25.–
Bacardi Reserva	27.–
Havana Club 7 años	27.–
Matusalem 15 ans	30.–
Cruzan Single Barel	33.–
El Dorado 15 ans	38.–
Zacapa Centenario XO	80.–
Chantal Comte 1980	130.–

Après-Dîner

CHF

Tequila 35.5-40 %, 4 cl

José Cuervo Silver	25.–
José Cuervo Especial	26.–
José Cuervo Réserve de famille	50.–
Patrón Añejo	35.–
Patrón Silver	35.–
Patrón XO Café	43.–
Patrón Platinum	60.–

Grappas 40-50 %, 4 cl

G. Bertagnolli Moscato	25.–
Centopercento Terreblu Bianca	25.–
Bonollo Amarone	27.–
Tignanello	27.–
Biserno	29.–
Ornellaia	29.–
Sassicaia	29.–
Nonino Picolit	31.–
Nonino Fragolino	31.–
Francoli, Baldone	35.–
Marzadro Espressioni	56.–
Bric del Gaian	56.–

Après-Dîner

	CHF
<i>Eaux-de-Vie</i> 40-50 %, 4 cl	
Dettling Kirsch	21.–
Danfou Quetsch	29.–
Danfou Framboise	29.–
Etter Petite Cerise	29.–
Fassbind Cerise	21.–
Fassbind Framboise	21.–
Fassbind Vieille Prunette	21.–
Fassbind Vieille Poire	21.–
Fassbind Williams	21.–
Fassbind Fraises des bois	34.–
Fassbind Cerise Sauvage	34.–
Hochmair Rote Williams	34.–
Högel Wachauer Marillen	34.–
Kübler Absinthe	29.–
Massenez Mirabelle	25.–
Morand Abricotine	21.–
Morand Framboise	21.–
Morand Prune	21.–
Morand Williamine	21.–
Schladerer Himbeergeist	21.–

Après-Dîner

	CHF
<i>Marc</i> 40-43 %, 4 cl	
Aalborg Akvavit, Jubiläum	21.–
Marc de Champagne	17.–
Marc Vieux de Bourgogne, Védrenne	21.–
Marc d'Alsace	21.–
<i>Liqueurs</i> 17-55 %, 4 cl	
Amaretto Saronno	25.–
Bailey's Irish Cream	25.–
Bénédictine	25.–
Cherry Heering	25.–
Chartreuse jaune	25.–
Chartreuse verte	25.–
Cointreau	25.–
Drambuie	25.–
Frangelico	25.–
Galliano	25.–
Grand Marnier	25.–
Kahlua	25.–
Limoncello	25.–
Malibu	25.–
Manzanita	25.–
Marie Brizard	25.–
Passoa	25.–
Sambuca	25.–
Southern Comfort	25.–
Tia Maria	25.–
Pisco Lama	25.–

Whisky et Whiskey

“An intelligent man is sometimes forced to
be drunk to spend time with fools”

- Ernest Hemingway -

Whisky et Whiskey

	CHF
<i>Bourbon, Irish et Canadian</i> 40-60 %, 4 cl	
Canadian Club Classic	25.–
Canadian Club 12 ans	27.–
Dickel Tennessee	25.–
Four Roses	25.–
Jack Daniels Old No. 7	25.–
Jack Daniels Gentleman Jack	27.–
Jack Daniels Single Barrel	30.–
Jim Beam	25.–
Tullamore Dew	25.–
Seagram's Canadian	25.–
<i>Scotch, Premium Scotch et Special Malt</i> 40-60 %, 4 cl	
Bowmore 15 ans	34.–
Ballantine's	25.–
Caol Ila 15 ans	37.–
Chivas Regal 12 ans	25.–
Chivas Regal 18 ans	30.–
Chivas Regal Century Malt	30.–
Chivas Regal Royal Salute 21 ans	42.–
Chivas Regal 25 ans	48.–
Cragganmore 12 ans	30.–
Dalwhinnie 15 ans	30.–
Dewars White Label	25.–

Whisky et Whiskey

	CHF
<i>Scotch, Premium Scotch et Special Malt</i> 40-60 %, 4 cl	
Famous Grouse	25.-
Glen Deveron 10 ans	30.-
Glenfiddich 12 ans	27.-
Glenkinchie 10 ans	30.-
Glenlivet 12 ans	27.-
Glenmorangie The Original 10 ans	26.-
Glenmorangie 18 ans	30.-
John Haig Dimple Scotch	27.-
Johnnie Walker Red Label	25.-
Johnnie Walker Black Label	27.-
Johnnie Walker Pure Malt	27.-
Johnnie Walker Cardhu 12 ans	30.-
Johnnie Walker Celebrity Swing	30.-
Johnnie Walker Gold Label	43.-
Johnnie Walker Blue Label	48.-
Johnnie Walker George V	105.-
J & B Rare	25.-
J & B Réserve, 15 ans	30.-
J & B Knockando 1982	52.-
J & B Knockando 21 ans	56.-
Lagavulin 16 ans	30.-
Laphroaig 10 ans	30.-

Whisky et Whiskey

	CHF
<i>Scotch, Premium Scotch et Single Malt</i> 40-60 %, 4 cl	
Macallan 12 ans	25.-
Macallan 12 ans, Sherry Oak	27.-
Macallan 18 ans	35.-
Macallan 1841 replica	56.-
Macallan 25 ans	95.-
Macallan 30 ans	150.-
Scott's Glenlivet 1977	40.-
Scott's Port Ellen 1981	46.-
Scott's Linlithgon 1982	44.-
Talisker 10 ans	30.-
Tobermory 32 ans	65.-
Oban 14 ans	30.-
<i>Japon Single Malt et Blended</i> 43%, 4 cl	
Suntory Yamazaki 12 ans	25.-
Suntory Hibiki 17 ans	30.-
Suntory Yamazaki 18 ans	35.-
<i>Indian Whisky</i> 46%, 4 cl	
Amrut Peated Single Malt	25.-

Calvados

“Alcohol is a very necessary article.
It enables Parliament to do things at
eleven at night that sane person would
do at eleven in the morning”
- Georges Bernard Shaw -

Armagnacs

“The man who has not been drunk
does not know the value of sobriety”
- Chinese Proverb -

Calvados et Armagnacs

	CHF
<i>Calvados</i> 40-43%, 4 cl	
Château du Breuil 15 ans	30.–
Château du Breuil 20 ans	40.–
Cœur de Lion Hors d'âge	40.–
Cœur de Lion Hors d'âge 1977	43.–
Morin Pays d'Auge	25.–
Morin Sélection	25.–
Père Magloire VSOP	25.–
<i>Armagnacs</i> 40-43%, 4 cl	
Baronne Jacques de Saint Pastou 12 ans	33.–
Baronne Jacques de Saint Pastou 1972	55.–
Baronne Jacques de Saint Pastou 1967	65.–
Ferte de Partenay VSOP	30.–
Ferte de Partenay Hors d'âge	33.–
Ferte de Partenay 1940	85.–
Ferte de Partenay 1925	170.–
Ferte de Partenay 1910	250.–
Laberdolive 1923	145.–
Lafite Rothschild Vieille Réserve	90.–
Samalens 1900	180.–
Sempé VSOP	27.–
Sempé 1934	85.–

Cognacs

“Alcohol is necessary for a man so
that he can have a good opinion of himself,
undistrubed by the facts.”

- Finley Peter Dunne -

Cognacs

	CHF
<i>Cognacs</i> 40-43 %, 4 cl	
Camus VSOP	27.–
Camus XO	39.–
Camus Vintage 1971	95.–
Courvoisier VSOP	27.–
Croizet Récolte 1963	40.–
Davidoff Classic VSOP	27.–
Davidoff Extra	54.–
Denis-Mounié Edouard VII	31.–
Hennessy VS	25.–
Hennessy Fine & Rare	27.–
Hennessy XO	40.–
Hennessy Private Reserve	54.–
Hennessy Paradis	64.–
Hennessy Richard	285.–
Hine VSOP	25.–
Hine Antique	40.–
Hine Rare & Delicate	42.–
Hine Triomphe	54.–
La Fontaine de la Pouyade	90.–

Cognacs

	CHF
<i>Cognacs</i> 40-43 %, 4 cl	
Marnier XO	40.–
Martell VS	25.–
Martell Médaillon VSOP	27.–
Martell Cordon Bleu	35.–
Martell XO	42.–
Martell Création	95.–
Martell Classic	160.–
Martell L'Or	380.–
Otard VSOP	27.–
Otard XO	42.–
Pionneau Vintage 1969	150.–
Prunier VSOP	27.–
Rémy Martin VSOP	27.–
Rémy Martin Club	29.–
Rémy Martin Spécial XO	42.–
Rémy Martin Extra	57.–
Rémy Martin Louis XIII	150.–

*L'heure du thé
au Gstaad Palace*

“Only Irish Coffee provides in a single
glass all four essential food groups:
alcohol, caffeine, sugar, fat.”

- Alex Levine -

L'heure du thé

Thés noirs

CHF

12.–

Darjeeling

Cultivé sur les collines de l'Himalaya

Earl Grey

Thé parfumé à la bergamote

Jasmin

Semi fermenté, parfumé aux fleurs de jasmin

Oasis Green Tea

Parfumé aux fleurs printanières et agrumes

English Breakfast

Le thé classique au bouquet parfumé

English Breakfast sans théine

Le thé classique au bouquet parfumé

Infusions

12.–

Menthe au citron

Savoureuse, rafraîchissante et désaltérante

Flora

Aux arômes de fleurs d'hibiscus et cannelle

Tilleul

Au parfum frais, aux vertus antispasmodiques

Camomille

Alliance de parfum délicat et vertus curatives

Verveine

Détente parfaite et saveurs de citronnelle

L'heure du café

	CHF
<i>Cafés</i>	
Espresso	7.–
Ristretto	7.–
Café la tasse	7.–
Café décaféiné la tasse	7.–
Espresso Macchiato	9.–
Cappuccino	9.–
Latte Macchiato*	9.–
Iced Lattino*	9.–
<i>*Nature, vanille, amande, cannelle</i>	
<i>Boissons chaudes</i>	
Chocolat	12.–
Ovomaltine	12.–
<i>Boissons chaudes alcoolisées</i>	
Grog Palace	25.–
<i>Le réconfort des journées froides</i>	
Irish Coffee	25.–
<i>Le classique à toute heure</i>	
<i>Selection de pâtisserie (la pièce)</i>	
<i>Selection of pastries (one piece)</i>	8.–

*Petites faims
à toute heure*

Quand l'appétit va, tout va!

Petites faims à toute heure

Mets froids

	CHF
Viande des Grisons et fromage rebibes de la région <i>Air-dried Grisons beef slices and Swiss cheese shavings</i>	35.–
Assortiment de finger sandwiches au fromage et mangue, dinde et saumon d’Ecosse fumé <i>Assorted finger sandwiches with Gruyere cheese and mango, turkey and smoked Scottish salmon</i>	29.–
Panini à la rucola, mozzarella di Bufala jambon cru et parmesan <i>Panino with rucola, mozzarella di Bufala, Parma ham and parmesan</i>	28.–
Croque-monsieur <i>Ham and cheese toast “Croque-monsieur”</i>	24.–
Club sandwich à la dinde, pommes frites avec pain blanc ou complet <i>Turkey club sandwich and French fries with white or brown bread</i>	35.–

Petites faims à toute heure

	CHF
<i>Mets froids</i>	
Gaspacho andalou, tartines et crème aigre <i>Andalusian Gaspacho, bread and sour cream</i>	24.–
Tranche de pastèque et melon de cavaillon mozzarella di Bufala et bouquet de salade mesclun <i>Watermelon and cantaloupe melon slices with Mozzarella di Bufala and mixed salad</i>	28.–
Salade Caesar traditionnelle et suprême de volaille grillé au soja <i>Caesar salad with grilled chicken breast with soja</i>	34.–
Carpaccio de filet de loup de mer mariné au yuzu, artichauts et rucola <i>Carpaccio of marinated sea bass with yuzu, artichokes and rucola</i>	49.–

Petites faims à toute heure

CHF

Mets chauds

Penne rigate ou Spaghettini aux tomates ramati et basilic servis en cocotte (pâtes au blé complet sur demande) <i>Penne rigate or Spaghettini with ramati tomatoes and basil served in a cocotte (whole wheat pasta on request)</i>	35.–
Fish and Chips façon Gstaad-Palace <i>Fish and Chips Gstaad Palace Style</i>	45.–
Ragoût de filets de volaille de France au curry rouge Thai <i>French chicken fillet ragout with Thai red curry</i>	45.–
Escalopes de veau fermier à la viennoise <i>Farmer's veal escalopes Vienna style</i>	45.–
Tagliata de boeuf Simmental rosé frotté au poivre vert, rucola et copeaux de Belper Knolle <i>Rose Simmental beef rubbed in green pepper rucola and chipped Belper Knolle</i>	70.–
Hamburger de bœuf Simmental et pommes frites <i>Simmental beef hamburger with French fries</i>	34.–
Hamburger de poulet suisse aux légumes grillés et à la rucola <i>Swiss chicken hamburger with grilled vegetables and rucola</i>	34.–

Petites faims à toute heure

CHF

Douceurs

Café glacé cappuccino <i>Cappuccino flavored iced coffee</i>	24.–
Bread and butter pouding au givre vanille <i>Bread and butter pudding with vanilla ice-cream</i>	27.–
Fondant chocolat Guanaja au sorbet cacao, mangue et framboises <i>Guanaja chocolate cake with cacao sorbet, mango and raspberries</i>	27.–
Mousse de cerises à la compote de mûres et abricots <i>Cherry mousse with blackberries and apricots compote</i>	27.–

De 15.00 à 17.00 heures

Thé anglais scones avec clotted cream et marmelade de fraises <i>English afternoon tea</i> <i>scones with clotted cream and strawberry jam</i>	20.–
---	------

L'origine de nos volailles et viandes :

Volaille : Suisse, France et Italie / Veau et porc : Suisse / Bœuf : Suisse et Etats-Unis

Cigares et Cigarettes

Si le cigare est un art, il est avant tout un plaisir.
Le moment de la dégustation
est tout à la fois spectaculaire et secret, convivial
et parfaitement égoïste, éternel et fugace.

Nous vous proposons ici une sélection
de la Maison Fuhrer, Gstaad
et vous souhaitons un agréable moment!

Cigares

Les cigares de Cuba

	CHF
<i>Bolivar Royal Coronas, Fort</i>	25.–
<i>Ce cigare classique « Robusto » possède une note épicée au goût magnifique typiquement Havane. Il procure un grand plaisir à chaque connaisseur</i>	
<i>Cohiba Panetelas, Doux</i>	20.–
<i>Le cigare le plus petit de la ligne Longfilter de Cohiba. Un arôme fruité se dégage du plaisir de fumer ce petit Panetela.</i>	
<i>Cohiba Coronas Especiales, Moyen</i>	37.–
<i>Un Havane de la meilleure qualité. Avec un tirage régulier, ce cigare déploie une grande palette d'arômes.</i>	
<i>Hoyo de Monterrey Petit Robusto, Moyen</i>	25.–
<i>Depuis le lancement de ce cigare il y a quelques années, ce petit Robusto jouit d'une popularité grandissante. Malgré son format très court, sa fumée reste fraîche avec un grand bouquet d'arômes.</i>	
<i>Hoyo de Monterrey Epicure No. 2, Moyen</i>	25.–
<i>Le Robusto le plus connu du « Vuelta Abajo ». Les arômes doux et terreux envoûtent les amis des havanes.</i>	
<i>Hoyo de Monterrey Epicure No. 1, Moyen</i>	25.–
<i>Un grand classique dans le format Corona Gorda. La complexité et l'équilibre des arômes sont là pour convaincre l'amateur.</i>	

Cigares

	CHF
<i>Les cigares de Cuba</i>	
Montecristo No. 5, <i>Moyen</i> <i>Les feuilles de tabac de cette Halfcorona's harmonisent parfaitement.</i>	14.–
Montecristo No. 4, <i>Moyen</i> <i>Le petit corona le plus fumé de Cuba. Un cigare moyennement fort avec des arômes épicés.</i>	18.–
Montecristo No. 2, <i>Fort</i> <i>Un cigare en format pyramide qui est roulé avec sept feuilles de tabac. Il déploie un goût avec une saveur puissante typiquement cubaine.</i>	30.–
Partagas Série D No. 4, <i>Moyen</i> <i>Dès le début, ce Robusto déploie un arôme séduisant. De plus les propriétés de tirage et un bouquet final magnifique sauront persuader l'amateur de havanes.</i>	27.–
Romeo y Julieta Exhibition No. 4, <i>Moyen</i> <i>Les arômes terreux et épicés de ce Hermoso ont déjà persuadé beaucoup d'Aficionados. Un excellent équilibre entre l'intensité et l'arôme.</i>	20.–

Cigares

CHF

Les cigares de la République Dominicaine

Davidoff Mini Cigarillos 3.–

Davidoff 1000, *Très doux* 19.–

Un cigare idéal pour le débutant. Trois tabacs différents de la Vallée de Ciboao donnent à ce cigare un goût décent et doux .

Davidoff Ambassadrice, *Très doux* 16.–

Un des plus petits cigares qui sont roulés à la main. Le goût très doux et le tirage régulier sont caractéristiques de ce classique.

Davidoff Special R, *Doux* 23.–

Seulement peu de rouleurs de cigares peuvent répondre aux attentes de Davidoff. Le Robusto est une harmonie entre le Piloto Cubana et Vincente de la vallée de Ciboao.

Davidoff Saveurs, *Doux* 35.–

Un cigare créé pour la semaine gastronomique de Davidoff Saveurs à Gstaad. Un cigare très robuste avec mixture de Millenium Blend qui vous promet un mélange de différents arômes.

Patoro Corona, *Moyen* 30.–

Seulement quelques milliers de ce Corona aromatique sont roulés par an. Des tabacs qui sont entreposés pendant quatre ans font de ce cigare une pièce exceptionnelle.

Cigares

CHF

Cigarettes

Philip Morris, Quantum	8.-
Marlboro Gold	8.-
Marlboro Red	8.-
Kent	8.-

*Y COMPRIS SERVICE ET 8% TVA.
LA VENTE DE CIGARES ET DE CIGARETTES AINSI QUE D'ALCOOLS FORTS
EST INTERDITE PAR LA LOI AUX PERSONNES DE MOINS DE 18 ANS.*