



## *Table des matières*

Favoris	page	3
Avant-Dîner	page	4
Cocktails	page	5
Après-Dîner	page	6-7
Whisky et Whiskey	page	8-9
Calvados et Armagnacs	page	10
Cognacs	page	11
L'heure du thé au Gstaad Palace	page	12-13
Petites faims à toute heure	page	14-15

Les prix en Euros au cours de CHF 1.60 sont donnés à titre indicatif.  
Encaissements en francs suisses uniquement.  
Y compris service et 7.6% TVA.

La consommation d'alcools forts est interdite par la loi  
aux personnes de moins de 18 ans.

The prices in Euros are calculated with an exchange rate of CHF 1.60  
and are for information only. Payments in Swiss francs only.  
Service charge and 7.6% VAT included.

The consumption of strong alcoholic beverages  
by people under 18 years of age is prohibited by law.

CHF €

### *Mets chauds*

Penne rigate ou spaghetti al dente aux tomates et basilic <i>Penne rigate or spaghetti al dente with tomatoes and basil</i>	30.-	19.-
Crevettes géantes mijotées à l'aubergine et couscous parfumé <i>Simmered giant shrimps with egg plants and perfumed couscous</i>	49.-	31.-
Escalope de veau fermier à la viennoise <i>Farmer's veal escalope Viennese style</i>	45.-	28.-
Tagliata de bœuf Simmental à la rucola et légumes grillés <i>Simmental beef tagliata with rucola and grilled vegetable</i>	68.-	43.-
Hamburger de bœuf pur Simmental <i>Simmental beef hamburger</i>	34.-	21.-

### *Douceurs*

Sélection de pâtisserie, la pièce <i>Selection of pastries, one piece</i>	8.-	5.-
Mosaïque de fruits rouges marinés à la menthe <i>Red fruit mosaic marinated with mint</i>	27.-	17.-
Crème brûlée à la cassonade <i>Crème brûlée with cane sugar</i>	24.-	15.-
Café glacé cappuccino <i>Iced cappuccino</i>	24.-	15.-

## Petites faims à toute heure

### Mets froids

	CHF	€
Viande des Grisons et fromage à rebibes de la région <i>Air-dried beef from the Grisons and thin slices of local cheese</i>	35.-	22.-
Club sandwich avec pommes frites <i>Club sandwich with French fries</i>	35.-	22.-
Toast italien <i>Ham and cheese toast</i>	24.-	15.-
Assortiment de finger sandwiches au fromage de Gruyère, dinde et saumon d'Ecosse fumé <i>Assorted finger sandwiches with Gruyère cheese, turkey and smoked Scottish salmon</i>	28.-	18.-
Panino à la mozzarella di Bufala, jambon cru et copeaux de parmesan <i>Panino with mozzarella di Bufala, raw ham and parmesan cheese</i>	28.-	18.-
Tartare de filet de boeuf Simmental Bouquet de salade et pommes frites <i>Spiced Simmental beef fillet tartar Salad bouquet and French fries</i>	54.-	34.-
Salade de volaille et crevettes roses marinées façon asiatique <i>Salad with soy sprouts, chicken breast and marinated shrimps Asian style</i>	35.-	22.-
Pastèque et melon de Cavaillon aux copeaux de jambon San Leo <i>Water and Cavaillon melon with San Leo ham shavings</i>	38.-	24.-
Filet de thon rouge et loup de mer en sashimi et rouleaux de printemps <i>Red tuna and sea bass sashimi with spring-rolls</i>	48.-	30.-

## Favoris

### Champagnes ouverts

	CHF	€
Kir	15.-	9.-
Kir Royal	25.-	16.-
Kombucha Royal (classic, coings)	25.-	16.-
Flûte Champagne brut	25.-	16.-
Flûte Champagne rosé	27.-	17.-
Rossini	28.-	18.-
Champagne Cocktail	29.-	18.-

### Vins ouverts

Verre de vin suisse (blanc, rouge, rosé)	14.-	9.-
Verre de vin français (blanc, rosé)	16.-	10.-
Verre de vin français (rouge)	19.-	12.-

### Bières

Bières suisses	15.-	9.-
Bières étrangères	17.-	11.-
Bière à la pression, 2,5 dl	13.-	8.-

### Eaux minérales et limonades

9.- 6.-

### Jus de fruits frais

11.- 7.-

Orange, Pamplemousse, Citron

## Avant-Dîner

	CHF	€
<i>Apéritifs</i> 15 – 23 %, 4 cl		
Vermouths (dry, rouge, blanc)	17.-	11.-
Carpano Punt e Mes	17.-	11.-
Campari	17.-	11.-
Aperol, Cynar	17.-	11.-
Pernod, Ricard	17.-	11.-
Dubonnet	17.-	11.-
Lillet Blanc	17.-	11.-

<i>Bitters</i> 18 – 44 %, 4 cl		
Averna	17.-	11.-
Appenzeller	17.-	11.-
Montenegro	17.-	11.-
Underberg, Jaegermeister	17.-	11.-
Ramazotti	17.-	11.-
Fernet Branca, Menta	17.-	11.-

<i>Sherry et Portos</i> 15 – 20 %, 5 cl		
Dry Sandeman	17.-	11.-
Tio Pepe	17.-	11.-
Lustau	17.-	11.-
Medium Dry Sack	17.-	11.-
Bristol Cream	17.-	11.-
Oloroso: Vintage 1976	35.-	22.-
Sandeman: blanc ou rouge	17.-	11.-
Offley: Tawny	17.-	11.-
Fonseca Port Guimaranes 1998	33.-	21.-
Taylor's Vintage 1988	35.-	22.-
Dom Rozes: Classic Port, 40 ans	46.-	29.-
Whitwhams: Millenium 1880	59.-	37.-

<i>Portos bouteilles</i> 20,5 %, 0.375 lt		
Fonseca Quinta de Panascal	65.-	41.-
Taylor's Tawny Port 40 ans	290.-	181.-

## Cafés

		CHF	€
Lavazza		7.-	4.-
En ristretto ou espresso, il allie la puissance du goût et la richesse des arômes			
Café	la tasse	7.-	4.-
	la portion	12.-	8.-

Café décaféiné	la tasse	7.-	4.-
	la portion	12.-	8.-

Cappuccino		8.-	5.-
------------	--	-----	-----

## Boissons chaudes

Grog Palace		25.-	16.-
<i>Le réconfort des journées froides</i>			
Vin chaud		16.-	10.-
<i>Aux parfums d'épices, de cannelle et d'écorces d'agrumes</i>			
Irish Coffee		25.-	16.-
<i>Le classique à toutes heures</i>			

<i>Chocolat ou Ovomaltine</i>		12.-	8.-
-------------------------------	--	------	-----

## *L'heure du thé au Gstaad Palace*

Chers amateurs de thé,  
le choix d'un bon thé exige de la patience, de la compétence.  
Nous avons réalisé, à votre intention,  
une sélection de thés intéressants et savoureux.  
Nous espérons que vous passerez chez nous  
un délicieux moment de détente.

	CHF	€
<i>Infusions</i>	12.-	8.-

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*

<i>Thés</i>	12.-	8.-
-------------	------	-----

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*

## *Cocktails*

### *Pre-Dinner*

Negroni  
Americano  
Old Fashioned

Manhattan  
Daiquiri

CHF	€
25.-	16.-

### *Martinis*

Apple Martini  
Vodka-Tini  
Vesper Martini

Strawberry Martini  
Dry Martini

25.-	16.-
------	------

### *After-Dinner*

Whiskey Sour  
Alexander  
Side Car  
Margarita  
Caipirinha  
Cosmopolitan

Rusty Nail  
White Lady  
Black Russian  
B & B  
Stinger

25.-	16.-
------	------

### *Long Drinks*

Tom Collins  
Gin Fizz  
Pimm's No. 1  
Bull Shot  
Bloody Mary  
Singapore Sling  
Piña Colada  
Garibaldi

Harvey Wallbanger  
Sea Breeze  
Cape Cod  
Sex on the Beach  
Screw Driver  
Planter's Punch  
Tequila Sunrise  
Maï Tai

25.-	16.-
------	------

### *Non-Alcoholic*

Florida Cocktail  
Ipanema  
Shirley Temple  
Ski-Wasser

19.-	12.-
------	------

### *Palace Specials*

Palace Fruit Punch  
Scherz Cocktail  
Penthouse

26.-	16.-
------	------

## Après-Dîner

		CHF	€
<i>Vodka</i>	40 %, 4 cl		
Absolut	Stolichnaya	25.-	16.-
Moskovskaya	Zubrovka	25.-	16.-
Tovaritch	Russian Standart	25.-	16.-
Ciroc		25.-	16.-
Stolichnaya Gold	Russky Platinum	29.-	18.-
Xellent Swiss		29.-	18.-
Belvedere	Grey Goose	33.-	21.-
Potocki	Stolichnaya Elit	33.-	21.-
U'Luvka	Imperia	33.-	21.-
<i>Gin</i>	35.5 – 40 %, 4 cl		
Gordon's	Tanqueray	25.-	16.-
Beefeater	Bombay Sapphire	25.-	16.-
Hendrick's	Tanqueray 10	33.-	21.-
<i>Tequila</i>	35.5 – 40 %, 4 cl		
José Cuervo		25.-	16.-
José Cuervo Especial		26.-	16.-
José Cuervo, Réserve de famille		60.-	38.-
<i>Rum</i>	37.5 – 58 %, 4 cl		
Meyer's Rum		25.-	16.-
Bacardi (blanco, black, gold)		25.-	16.-
Bacardi Reserva		27.-	17.-
Bacardi 8 ans		27.-	17.-
Matusalem 15 ans		30.-	19.-
Cruzan Single Barel		33.-	21.-
Bally 1990		33.-	21.-
El Dorado 15 ans		38.-	24.-
Chantal Comte 1977 ou 1980		60.-	38.-
<i>Grappas</i>	40 – 50 %, 4 cl		
Tre Castelli	Medea	21.-	13.-
Zerbina		21.-	13.-
Sassicaia	Ornellaia	29.-	18.-
Tignanello	Bonollo	29.-	18.-
Tre Monti		29.-	18.-
Nonino:	Picolit	29.-	18.-
	Fragolino	29.-	18.-
	Moscato	29.-	18.-
	Cabernet Franc	29.-	18.-
Bric del Gaian		56.-	35.-

## Cognacs

		CHF	€
<i>Cognacs</i>	40 – 43 %, 4 cl		
Camus:	VSOP	27.-	17.-
	XO	39.-	24.-
	Vintage 1971	95.-	59.-
Courvoisier:	VSOP	27.-	17.-
Croizet:	Récolte 1963	40.-	25.-
Davidoff:	Classic VSOP	27.-	17.-
	Extra	54.-	34.-
Denis-Mounié:	Edouard VII	31.-	19.-
Hennessy:	VS	25.-	16.-
	Fine & Rare	27.-	17.-
	Napoléon	33.-	21.-
	XO	40.-	25.-
	Private Reserve	54.-	34.-
	Paradis	64.-	40.-
	Richard	285.-	178.-
Hine:	VSOP	25.-	16.-
	Antique	40.-	25.-
	Rare & Delicate	42.-	26.-
	Triomphe	54.-	34.-
La Fontaine de la Pouyade		90.-	56.-
Marnier:	XO	40.-	25.-
Martell:	VS	25.-	16.-
	Médaille VSOP	27.-	17.-
	Cordon Bleu	35.-	22.-
	XO	42.-	26.-
	Classic	160.-	100.-
Otard:	VSOP	27.-	17.-
	XO	42.-	26.-
Pionneau:	Vintage 1969	150.-	94.-
Prunier:	VSOP	27.-	17.-
Rémy Martin:	VSOP	27.-	17.-
	Club	29.-	18.-
	Spécial XO	42.-	26.-
	Extra	57.-	36.-
	Louis XIII	150.-	94.-

## Calvados et Armagnacs

		CHF	€
<i>Calvados</i> 40 – 43 %, 4 cl			
Château du Breuil:	15 ans	30.-	19.-
	1987	40.-	25.-
Coeur de Lion:	Trois Pommes	25.-	16.-
	Hors d'âge	40.-	25.-
	Hors d'âge 1977	43.-	27.-
Morin:	Pays d'Auge	25.-	16.-
	Sélection	25.-	16.-
	Hors d'âge 15 ans	36.-	23.-
Père Magloire:	VSOP	25.-	16.-
<i>Armagnacs</i> 40 – 43 %, 4 cl			
Baronne Jacques de Saint Patou:			
	12 ans	33.-	21.-
	1972	55.-	34.-
	1967	65.-	41.-
Ferte de Partenay:	VSOP	30.-	19.-
	Hors d'âge	33.-	21.-
	1940	85.-	53.-
	1925	170.-	106.-
	1910	250.-	156.-
Laberdolive:	1923	145.-	91.-
Lafite Rothschild:	Vieille Réserve	90.-	56.-
Samalens:	1900	180.-	113.-
Sempé:	VSOP	27.-	17.-
	1934	85.-	53.-

## Après-Dîner

		CHF	€
<i>Eaux-de-Vie</i> 40 – 50 %, 4 cl			
Kübler	Absinthe	29.-	18.-
Etter	« Petite Cerise »	29.-	18.-
Högel	Wachauer Marillen	34.-	21.-
Danflou:	Poire	29.-	18.-
	Framboise	29.-	18.-
	Quetsch	29.-	18.-
Dettling:	Kirsch	21.-	13.-
Fassbind:	Williams	21.-	13.-
	Framboise	21.-	13.-
	Cerise	21.-	13.-
	Vieille Prunette	21.-	13.-
	Vielle Poire	21.-	13.-
	Fraises des bois	34.-	21.-
	Cerise Sauvage	34.-	21.-
Hochmair:	Rote Williams	34.-	21.-
Massenez:	Mirabelle	25.-	16.-
Morand:	Abricotine	21.-	13.-
	Framboise	21.-	13.-
	Pflümli	21.-	13.-
	Williamine	21.-	13.-
Schladerer:	Himbeergeist	21.-	13.-
<i>Marc</i> 40 – 43 %, 4 cl			
	Marc de Champagne	17.-	11.-
	Marc Vieux de Bourgogne, Védrenne	21.-	13.-
	Marc d'Alsace	21.-	13.-
	Aalborg Akvavit, Jubiläum	21.-	13.-
<i>Liqueurs</i> 17 – 55 %, 4 cl			
	Cointreau	25.-	16.-
	Grand Marnier	25.-	16.-
	Tia Maria	25.-	16.-
	Kahlua	25.-	16.-
	Bénédictine	25.-	16.-
	Bailey's Irish Cream	25.-	16.-
	Drambuie	25.-	16.-
	Cherry Heering	25.-	16.-
	Sambuca	25.-	16.-
	Amaretto Saronno	25.-	16.-
	Chartreuse (jaune, verte)	25.-	16.-
	Limoncello	25.-	16.-
	Frangelico	25.-	16.-
	Southern Comfort	25.-	16.-
	Pisco Lama	25.-	16.-

## Whisky et Whiskey

	CHF	€
<i>Bourbon, Irish</i>		
<i>et Canadian</i> 40 – 60 %, 4 cl		
Ballantine's	25.-	16.-
Dickel Tennessee	25.-	16.-
Four Roses	25.-	16.-
Jack Daniels:		
Old No. 7	25.-	16.-
Gentleman Jack	27.-	17.-
Single Barrel	30.-	19.-
Jim Beam	25.-	16.-
Dewars:		
White Label	25.-	16.-
Famous Grouse	25.-	16.-
Tullamore Dew	25.-	16.-
Canadian Club:		
Classic	25.-	16.-
12 ans	27.-	17.-
Seagram's Canadian	25.-	16.-

## *Scotch, Premium Scotch*

<i>et Special Malt</i> 40 – 60 %, 4 cl		
Bowmore:	15 ans	34.- 21.-
Caol Ila:	15 ans	37.- 23.-
Chivas Regal:	12 ans	27.- 17.-
	18 ans	30.- 19.-
	Century Malt	30.- 19.-
	Royal Salute, 21 ans	42.- 26.-
Cragganmore:	12 ans	30.- 19.-
Dalwhinnie:	15 ans	30.- 19.-
Glen Deveron	10 ans	30.- 19.-
Glenfiddich:	12 ans	27.- 17.-
Glenkinchie:	10 ans	30.- 19.-
Glenlivet	12 ans	27.- 17.-
Glenmorangie:	The Original 10 ans	26.- 16.-
	18 ans	30.- 19.-
Johnnie Walker:	Red Label	25.- 16.-
	Black Label	27.- 17.-
	Pure Malt	27.- 17.-
	Cardhu 12 ans	30.- 19.-
	Celebrity Swing	30.- 19.-
	Gold Label	43.- 27.-
	Blue Label	48.- 30.-

## Whisky et Whiskey

	CHF	€
John Haig:		
Gold Label	25.-	16.-
Dimple Scotch	27.-	17.-
J & B:		
Rare	25.-	16.-
Réserve, 15 ans	30.-	19.-
Knockando 1982	52.-	33.-
Knockando 21 ans	56.-	35.-
Knockando 1960	60.-	38.-
Lagavulin:	16 ans	30.- 19.-
Laphroaig:	10 ans	30.- 19.-
Macallan:		
12 ans	27.-	17.-
18 ans	33.-	21.-
25 ans	48.-	30.-
1841 replica	56.-	35.-
Oban:	14 ans	30.- 19.-
Scott's:		
Glenlivet 1977	41.-	26.-
Port Ellen 1981	46.-	29.-
Linlithgon 1982	44.-	28.-
Talisker:	10 ans	30.- 19.-
Tobermory:	32 ans	65.- 41.-