



DUCHESSA  
GSTAAD

**MANGIA BENE, RIDI SPESSO  
AMA MOLTO**

**La nostra cucina è basata su piatti tradizionali italiani da condividere nel cuore del pasto.**

**Una cucina semplice e generosa con delle ricette di famiglia,  
con dei prodotti selezionati dai migliori produttori.**

**Maria-Louisa d’Austria, detta la Duchessa di Parma è la principale ispirazione del marchio  
DUCHESSA. Personaggio emblematico della cultura Italiana, adorata,  
colta e generosa con il suo popolo, ispira ad oggi il nostro concetto culinario.**

Notre cuisine est directement tirée des traditionnels plats italiens où le partage  
et la convivialité sont au centre du repas. Une cuisine simple et généreuse avec  
des recettes familiales et des produits sélectionnés chez les meilleurs producteurs.

Marie-Louise d’Autriche, surnommée la Duchesse de Parme, est la principale inspiration  
de la marque DUCHESSA. Ce personnage emblématique de la culture italienne, aimée,  
cultivée et généreuse avec son peuple, guide encore aujourd’hui notre concept.

*Our kitchen is directly based on the traditional Italian dishes where sharing and conviviality remain  
the center and goal of the meal. A simple yet generous concept with family recipes  
and produce selected from the best suppliers.*

*Marie Louise d’Autriche, also called Duchessa de Parme, is the main inspiration to the  
DUCHESSA brand. This symbolic personality of the Italian culture, well-liked, cultivated,  
and generous to her people, leads the way for our concept.*



## VINS AU VERRE / WINE BY THE GLASS

### ROUGE / RED WINE

Denis Mercier - Dôle 2015 (Valais)	18.-
Château D'Armailhac 2011, (Bordeaux)	25.-
Barolo Boschis Chiara « Cannubi » 2012 (Piemont)	49.-

### BLANC / WHITE WINE

Chablais P. Gex « Terra Diva » 2015	16.-
Château Malartic-Lagravière 2013 (Bordeaux)	24.-
Chablis 1er Cru « Montée de Tonnerre » 2013	42.-

### ROSÉ / ROSÉ WINE

Nero di Troia (Puglia)	16.-
Maison Gutowski 2017 (Côte de Provence)	18.-

### CHAMPAGNE

Louis Roederer Brut Premier	24.-
Ruinart Blanc de Blanc	36.-
Bollinger Rosé	28.-

### PETILLANTS ITALIEN

Prosecco Valdobbiadene	18.-
Moscato D'Asti Saracoco 2016	16.-
Brachetto d'Acqui	16.-

### COCKTAIL SIGNATURE

Duchessa	28.-
Vodka Grey-Gose, Liqueur 43, purée de mangue et émulsion de passion	
<b>Aperol o'clock 28</b>	<b>28.-</b>
Aperol, liqueur St Germain, Soda, Champagne rosé, bitter orange	

Prix en CHF, toutes taxes comprises - Price in CHF, all taxes included

V: Végétarien / Vegetarian | Boeuf Wagyu / Wagyu beef: Australie / Australia | Boeuf Angus / Angus Beef: Suisse / Switzerland | Homard / Lobster: Canada | Saumon / Salmon: Ecosse / Scotland  
Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances / Our staff will be happy to give you information on dishes that can trigger allergies or intolerances



## ANTIPASTI

Entrée / Starters

**Carpaccio di Manzo al Tartufo (150g)** 42.-  
Carpaccio de Filet de Bœuf Angus, copeaux de Parmesan, Roquette, copeaux de Truffe Noire  
*Angus beef Carpaccio, Parmesan cheese shavings, Rocket salad, Black Truffle shavings*

**La Burrata gigante - V** 48.-  
Burrata Pugliese de 330gr, Roquette et Tomates Cerises (min 2 p.)  
*Pugliese Burrata (300gr), Rocket salad and Cherry Tomatoes*  
supplément de Truffe noire au gramme / *Supplement of black Truffle by the gram* (min 2 p.)

**Carpaccio Amalfitano** 34.-  
Carpaccio de Bar, Grenade, Citron confit, Piment d'Espelette, Fruit de la Passion  
*Sea Bass carpaccio, pomegranate, crystalized lemon, Espelette pepper, Passion Fruit*

**Insalata con Pastorelle e Tartufo - V** 29.-  
Salade à la Pastorale et Truffe  
*Pastorale salad with truffle*

**Salmone** 32.-  
Saumon aux agrumes d'hiver - Pamplemousse, clémentine, orange, citron vert et jaune  
*Winter Citrus Salmon - Grapefruit, Clementine, Orange, Lime and Yellow lemon*

## IL RISOTTO

Risotto


**Ai Porcini** 42.-  
Risotto Carnaroli aux Cèpes  
*Carnaroli Risotti with mushrooms*

**Zucca e Caviale** 58.-  
Risotto Carnaroli Potiron et Caviar Prunier  
*Pumpkin Carnaroli Risotto with Prunier Caviar*


## LA PASTA

### Tutta la nostra pasta è fresca

Toutes nos pâtes sont fraîches / *All our pasta are fresh*

 **La Pasta Duchessa** 32.-  
Spaghetti à la Truffe flambées devant vous, crème de Truffe  
*Truffle Spaghetti blazed in front of you, truffled cream*  
Truffe au gramme en supplément (nous vous conseillons un minimum de 8 grammes)  
*Supplement of truffle (we advise a minimum of 8 grams)* 3.- le g

 **Spaghetti Frutti di mare** 38.-  
Spaghetti aux fruits de mer  
*Sea Food Spaghetti*

 **Ravioli Ricotta e spinaci** 28.-  
Ravioli Maison à la Ricotta et aux Epinards, beurre de sauge et Parmesan  
*Home-made Ricotta ravioli with Spinach, sage butter and Parmesan cheese*

**Penne all'Arrabbiata** 26.-  
Penne à la sauce Tomate, Ail et Piment  
*Penne with tomato sauce, garlic and chilli*

**Pasta all'Aragosta** 89.-  
Spaghetti à la Langouste d'environ 350g, sauce Secrète et Tomates cerises  
*Lobster (about 350g) Spaghetti, our Secret sauce and Cherry Tomatoes*

Prix en CHF, toutes taxes comprises - *Price in CHF, all taxes included*

V: Végétarien / *Vegetarian* | Boeuf Wagyu / *Wagyu beef*: Australie / *Australia* | Boeuf Angus / *Angus Beef*: Suisse / *Switzerland* | Homard / *Lobster*: Canada | Saumon / *Salmon*: Ecosse / *Scotland*  
Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances / *Our staff will be happy to give you information on dishes that can trigger allergies or intolerances*



## CARNE

Viande / Meat

	<b>Geretto</b> Jarret de Veau braisé, Légumes Racines de saison <i>Veal shank, seasonal Root Vegetables</i>	<b>38.-</b>
	<b>Orecchia d'Elefante</b> Escalope de Veau, Roquette et dés de Tomates <i>Veal cutlet, Rocket salad and Tomatoes</i>	<b>42.-</b>
	<b>Bistecca di manzo Wagyu</b> Entrecôte de Bœuf Wagyu +9 (min 2 p.) 1kg servi avec du jus de viande et les pates Caccio e Peppe <i>Wagyu Beef Entrecote +9 (min 2 p.) 1kg served with gravy and pasta Caccio e Peppe</i>	<b>495.-</b>
	<b>Filetto di Manzo</b> Filet de Bœuf Wagyu +9 Nature (200g) / Wagyu +9 Plain Beef Sauce Rossini (Foie Gras et Truffe) / Rossini Sauce (Foie Gras ad Truffle) Garniture au choix / Choice of side dish	<b>95.-</b> <b>125.-</b>

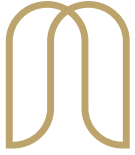
## PESCE

Poisson / Fish

	<b>Capesante gratinate</b> Noix de St Jacques et Topinambour <i>Scallops and Jerusalem artichoke</i>	<b>38.-</b>
	<b>Lupo in crosta di sale</b> Loup en croûte de sel (min. 2p.) (à commander à l'avance, voir le Maître d'Hôtel) <i>Wolf in salt crust (min. 2p.) (To be ordered in advance, see the Maître d'Hôtel)</i>	<b>12.-</b> /100g
	<b>Branzino</b> Filet de bar, galette de risotto au Parmesan, sauce Beurre d'herbes et emulsion Citron <i>Sea Bass fillet, Parmesan risotto with herb Butter sauce and Lemon emulsion</i>	<b>46.-</b>
	<b>Merluzzo</b> Cabillaud en cuisson lente, petits Legumes d'hiver <i>Slow cooking Cod, Small Winter Vegetables</i>	<b>44.-</b>
	<b>Sogliola alla Mugnaia</b> Sole meunière (600/800g) <i>Sole Meunière style (600/800g)</i>	<b>86.-</b>

Prix en CHF, toutes taxes comprises - Price in CHF, all taxes included

V: Végétarien / Vegetarian | Boeuf Wagyu / Wagyu beef: Australie / Australia | Boeuf Angus / Angus Beef: Suisse / Switzerland | Homard / Lobster: Canada | Saumon / Salmon: Ecosse / Scotland  
Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances / Our staff will be happy to give you information on dishes that can trigger allergies or intolerances



## CONTORNI

Accompagnement / Side Dishes

<b>Rigatoni gratinati al Tartufo</b> Gratin de Rigatoni à la Truffe Noire <i>Rigatoni Gratin with Black Truffle</i>	<b>18.-</b>
<b>Pelà</b> Pomme de terre au fromage Suisse et oignon <i>Swiss cheese and onion potato</i>	<b>9.-</b>
<b>Purè di patate</b> Purée de pomme de terre nature <i>Classic Mashed Potatoes</i>	<b>9.-</b>
<b>Purè di patate al tartufo</b> Purée de pomme de terre à la Truffe <i>Truffle Mashed Potatoes</i>	<b>16.-</b>
<b>Spinaci</b> Tombée d'épinard à l'huile d'olive <i>Spinach with olive oil</i>	<b>9.-</b>
<b>Verdure grigliate</b> Légumes grillés <i>Grilled vegetables</i>	<b>9.-</b>

Prix en CHF, toutes taxes comprises - Price in CHF, all taxes included

V: Végétarien / Vegetarian | Boeuf Wagyu / Wagyu beef: Australie / Australia | Boeuf Angus / Angus Beef: Suisse / Switzerland | Homard / Lobster: Canada | Saumon / Salmon: Ecosse / Scotland  
Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances / Our staff will be happy to give you information on dishes that can trigger allergies or intolerances



## DOLCI

Desserts / Desserts

### DESSERTS SIGNATURES YCONE DU CHEF CHAMPION DU MONDE YAZID ICHEMRAHEN

*Ycone Signature Desserts by World Champion Chef, Yazid Ichemrahen*



YAZID ICHEMRAHEN

WORLD CHAMPION OF PASTRY

<b>Signature Exclusive</b> <i>Exclusive Signature</i>	<b>25.-</b>
<b>Gâteau au mètre</b> <i>Cake by the metre</i>	<b>16.-</b>
<b>La forêt noire</b> <b>Pour 2 / For 2</b> <b>Pour 6-7 / For 6-7</b>	<b>95.-</b> <b>290.-</b>
<b>Assiette de fruits frais de saison</b> <i>Plate of fresh seasonal fruits</i>	<b>20.-</b>
<b>Il gelato</b> La glace ou sorbet du moment, onctueux, servi avec topping <i>The ice cream or sorbet of the moment, unctuous, served with topping</i>	<b>18.-</b>

Prix en CHF, toutes taxes comprises - Price in CHF, all taxes included

V: Végétarien / Vegetarian | Boeuf Wagyu / Wagyu beef: Australie / Australia | Boeuf Angus / Angus Beef: Suisse / Switzerland | Homard / Lobster: Canada | Saumon / Salmon: Ecosse / Scotland  
Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances / Our staff will be happy to give you information on dishes that can trigger allergies or intolerances