

01.09.2025 – 10:25 Uhr

Miirō The Mansard, Gstaad «bi de Lüüt»: une carte automnale créative et de délicieuses boissons



Miirō The Mansard, Gstaad «bi de Lüüt»:

une carte automnale créative et de délicieuses boissons

Gstaad, le 1er septembre 2025 – Miirō [The Mansard](#) annonce l'arrivée de l'automne à Gstaad: le jeune chef cuisinier Tom Walter, en poste depuis moins de 100 jours, dévoile sa première carte automnale, résolument tournée vers une cuisine suisse moderne et de saison. Parallèlement, le restaurant devient le point de ralliement des âmes assoiffées, aussi bien pendant la traditionnelle «Züglete», que pour un apéritif ou pour un dernier verre dans le seul bar rooftop du village.

En poste depuis moins de 100 jours, Tom Walter, le chef cuisinier du Miirō The Mansard à Gstaad, affine petit à petit sa signature culinaire, pleinement affirmée dans sa première carte automnale, disponible dès le 4 septembre. Son ambition est claire: faire le bonheur de ses hôtes grâce à une cuisine suisse moderne et de saison, qui éveille les sens en mariant créativité et classiques bien connus. «Nous travaillons autant que possible avec des produits locaux. Leur saveur et leur force naturelles sont notre point de départ pour composer une danse gustative – ludique, sincère et sans artifices.» L'on retrouve des créations inattendues, comme «Bœuf au vert», un tartare de bœuf réinterprété, associant racine de persil et ceviche au citron vert. Ou encore, le «Rotolo au fromage de montagne», des pâtes artisanales garnies de ricotta maison, accompagnées de céleri et d'un espuma de fromage local. Côté plats principaux, la carte s'étend du steak de betterave aux joues de bœuf, sans oublier le coquelet. Pour le dessert, Tom Walter signe «Ivresse des baies», une mousse de framboise avec biscuit à l'avoine, coulis de framboise et gelée parfumée à l'estragon.

À la «Züglete»: des rafraîchissements sur place

La «Gstaader Züglete» est devenue un rendez-vous incontournable de la vie du village. Pour l'occasion, le Miirō

The Mansard a installé, en partenariat avec Feldschlösschen, un bar mobile qui se transforme, le temps de la fête, en véritable épicentre de convivialité sur la Promenade de Gstaad. Les agriculteurs défilent alors dans la vallée et traversent le village avec leurs animaux parés de couleurs vives. La veille, vendredi 5 septembre, de 16h00 à 19h00, un camion de pompiers, avec pour seul objectif de désaltérer, stationnera devant l'hôtel 4 étoiles et proposera des dégustations. Ces initiatives marquent le début d'une collaboration entre le Miir The Mansard et les spécialistes de la bière et des boissons de Feldschlösschen, venant de Rheinfelden.

Bar rooftop: le nouveau chef de bar fait son entrée

Un vrai réconfort pour l'âme: au bar rooftop du Mansard, Tom Walter propose la *comfort food* idéale, avec par exemple son «Burger Mansard» ou les «Frites spéciales de Tom». Pour les accompagner, Lucas Albin Melander, nouveau chef de bar, signe des cocktails raffinés – avec ou sans alcool – à déguster au-dessus des toits de Gstaad. «Nous sommes désormais un lieu de rencontre incontournable, aussi bien pour nos hôtes que pour les habitants et les résidents secondaires. Nous restons ouverts sans interruption jusqu'au 2 novembre, avant de faire une courte pause, puis nous lancerons dès le 24 novembre la saison d'hiver», précise Stefan Ludwig, directeur général, qui dirige le Miir The Mansard avec passion et engagement depuis ce printemps.

The Mansard Gstaad

The Mansard est situé en plein centre de Gstaad, sur la Promenade – un lieu de rencontre convivial où se croisent habitants, résidents secondaires et voyageurs du monde entier. Ouvert toute l'année, cet établissement 4 étoiles propose 29 chambres et suites, un restaurant charmant et le seul bar rooftop de Gstaad. Son décor intérieur marie l'architecture alpine traditionnelle et le design contemporain de chalet. Les tarifs débutent à 230 francs suisses par nuit. De plus amples informations sont disponibles [ici](#).

À propos de Miir

Miir est une jeune marque d'hôtels lifestyle qui propose une gamme de lieux de caractère, chacun imaginé sur mesure et situé au cœur des quartiers les plus vibrants d'Europe. Chaque adresse s'inspire de son environnement, des habitants qui y vivent et des histoires qu'ils partagent. Le nom Miir vient du latin *miro* («je m'émerveille»). La double voyelle, symbole de réflexion, traduit l'invitation faite aux hôtes à ralentir, à lever les yeux et à savourer chaque instant. Pour en savoir plus: www.miirhotels.com.

Miir est une société d'InterGlobe Enterprises, premier groupe indien dans les domaines de l'aviation et de l'hôtellerie. Leader dans l'aérien, l'hôtellerie et les services liés au voyage, InterGlobe emploie, dans ses différentes divisions, plus de 65 000 collaborateurs à travers le monde.

À Propos d'InterGlobe Enterprises

InterGlobe Enterprises est l'un des leaders mondiaux dans les domaines de l'aviation (IndiGo), de l'hôtellerie, de la logistique, de la gestion de compagnies aériennes, de la commercialisation de voyages, de la formation de pilotes et de l'ingénierie de la maintenance des avions et la logistique. InterGlobe, à travers ses différentes activités, emploie plus de 65 000 professionnels dans plus de 135 villes à travers le monde. Depuis 1989, le groupe construit des entreprises et collabore avec des marques internationales pour offrir **qualité et valeur**, tout en comblant le fossé entre les populations et les marchés grâce à **l'innovation et au leadership en matière de services**. Au fil des trois dernières décennies, **InterGlobe** a continué d'élargir sa vision et son empreinte, devenant l'un des conglomérats les plus influents de l'Inde.

Pour plus d'informations, visitez www.interglobe.com.

Contact presse:

Miir The Mansard, Gstaad

Stefan Ludwig

General Manager

Miir – InterGlobe Enterprises (Gstaad) SA

s.ludwig@the-mansard.ch

+41 33 748 40 00



Head Chef Tom Walter



Aux premières loges de la «Züglete»: le chef cuisinier Tom Walter et la brigade du Mansard de Gstaad (Photo: Melanie Uhkötter / Miiro The Mansard)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100102372/100934363> abgerufen werden.