

Bruschette aux tomates et pignons 🌿 9.80
Tapenade de courgettes et olives

Bruschette mit Tomaten und Pinienkerne
Zucchetti-Oliven-Tapenade

Baguette grillée au beurre à l'ail 🌿 6.00

Baguette geröstet mit Knoblauchbutter

Salades / Salate

Petite portion / Grande portion

Salade verte 🌿 7.80 / 9.80

Blattsalate nach Saison

Salade mêlée 🌿 9.80 / 11.80

Gemischte Salate

Salade Arc-en-ciel 13.80 / 16.80

Salade de mâches, lardons, croûtons

Nüsslisalat, Speck und Brotwürfeli

Salade Sirtaki 🌿 22.00 / 25.00

**Fromage de brebis, concombres,
olives noires, poivrons, tomates,
salade verte, baguette grillée à l'ail**

Schafskäse, Gurken, schwarzen Oliven, Peperoni, Tomaten,
grüner Salat und Knoblauchröstitbrot

Salade Bornholm au saumon fumé 24.00 / 27.00

Baguette grillée à l'ail

Salat Bornholm mit Rauchlachs
Baguette geröstet mit Knoblauchbutter

🌿 végétarien / fleischlos

Entrées / Vorspeisen

Petite portion / Grande portion

Variation de légumes marinés à l'huile d'olives 🌿 13.50 / 16.50
Baguette grillée au beurre à l'ail

Antipasti-Variation
 Baguette geröstet mit Knoblauchbutter

Tartare de bœuf garni (Suisse) 24.00 / 27.00
Toast et beurre

Rindstatar garniert, Toast und Butter

Cocktail de crevettes
Pain de seigle noir 18.00

Krevetten-Cocktail im Glas, Pumpernickel

Carpaccio de bœuf, vinaigrette au citron vert (Suisse)
Salade de roquette et parmesan

Rindscarpaccio mit Limettendressing	100 g	26.50
Ruccolasalat mit Parmesan	70 g	23.50

Tomates et mozzarella di bufala 🌿 16.00 / 19.00
Pesto au basilic

Tomaten und Büffelkuh-Mozzarella
 mit Basilikumpesto

Potages / Suppen

Potage au fromage de Gstaad 🌿 9.00 / 11.00
Croûtons

Gstaader Käsesuppe mit Brotwürfeln

Bisque de homard 11.50 / 13.50
Crème au cognac

Hummersuppe mit Cognac-Rahm

Crème de tomates 🌿 10.00 / 12.00

Tomatencremesuppe

Minestrone 🌿 10.00 / 12.00

Italienische Gemüsesuppe

Saanenland Spécialités / Spezialitäten

Petite portion / Grande portion

Fromage de chèvre de Gstaad  21.00 / 24.00
gratiné au miel et thym sur pommes séchées,
salade verte

Gstaader Ziegenkäse mit Honig-Thymian auf
Dörräpfel gratiniert, Blattsalate

Viande séchée et fromage 25.00 / 28.00
en rebibes de Gstaad

Gstaader Trockenfleisch und Hobelkäse

Saucisse à rôtir de veau de Gstaad 25.50
Sauce aux oignons, roesti au beurre

Gstaader Kalbsbratwurst, Zwiebelsauce, Butterrösti

Roesti Saanenland 22.80 / 25.80
Roesti, jambon cuit, tomates
Fromage de Gstaad, œuf au plat

Butterrösti, Schinken, Tomaten, Gstaaderkäse und Spiegelei

Fondue au fromage de Gstaad, mélange maison 220g 28.00

Gstaader Käsefondue, Hausmischung 220g 

Provenances de nos viandes :

Suisse et Saanenland: Bœuf, veau, porc, poulet

Nouvelle-Zélande: Agneau

Wir beziehen unser Fleisch aus folgenden Ländern:

Schweiz und Saanenland: Rind, Kalb, Schwein, Poulet

Neuseeland: Lamm

Pâtes / Pasta

Petite portion / Grande portion

<p>Tagliatelle à la sauce de homard Crevettes géantes et chips de jambon cru</p> <p>Tagliatelle an Hummersauce Riesencrevetten und Rohschinken-Chips</p>	<p>26.50 / 29.50</p>
<p>Linguine au confit de citron Roquette et lanières de poulet</p> <p>Linguine mit konfitierten Zitronen, Ruccola und Pouletstreifen</p>	<p>24.50 / 27.50</p>
<p>Farfalle au gorgonzola et raisins 🌿</p> <p>Farfalle mit Gorgonzola und Trauben</p>	<p>22.50 / 25.50</p>
<p>Macaroni au curry et ananas Lanières de saumon fumé</p> <p>Makkaroni an Currysauce mit Ananas Streifen vom Rauchlachs</p>	<p>24.50 / 27.50</p>
<p>Spaghetti bolognese (Suisse) Viande hachée et sauce tomates</p> <p>Spaghetti mit Hackfleisch und Tomatensauce</p>	<p>18.80 / 21.80</p>
<p>Penne all'arrabbiata 🌿 Sauce tomates aux piments frais, ail et olives vertes</p> <p>Penne an scharfer Tomatensauce, frische Pfefferschoten, Knoblauch und grüne Oliven</p>	<p>18.50 / 21.50</p>
<p>Spaghetti sauce tomates 🌿</p> <p>Spaghetti mit Tomatensauce</p>	<p>16.80 / 19.80</p>

Plats végétariens / Vegetarisch

Petite portion / Grande portion

Variation de légumes marinés à l'huile d'olives 13.50 / 16.50
Baguette grillée au beurre à l'ail

Antipasti-Variation
Baguette geröstet mit Knoblauchbutter

Fromage de chèvre de Gstaad 21.00 / 24.00
gratiné au miel et thym, pommes séchées
Salades hivernales

Gstaader Ziegenkäse mit Honig-Thymian auf Dörräpfeln gratiniert
an winterlichen Blattsalaten

Escalopes d'aubergine au fromage de Gstaad 21.80 / 24.80
Pommes de terre au thym et ratatouille

Gstaader Käseschnitzeln mit Aubergine
Thymiankartoffeln und Ratatouille

Risotto aux champignons des bois 23.50 / 26.50
Amandes et pistaches grillées

Risotto mit Waldpilzen
gerösteten Mandeln und Pistazien

Assiette de légumes, pommes vapeur 24.00

Gemüseteller mit Dampfkartoffeln

Viandes et grillades / Fleisch und Grilladen

Petite Portion / Grande Portion

Salade verte servie en saladier, filets d'orange 25.50 / 28.50
Figues fraîches et brochettes de poulet mariné

Blattsalate in der Schüssel serviert mit Orangenfilets,
frischen Feigen und marinierten Pouletspiesschen

Suprême de pintade farci de crevettes géantes 33.80
Sauce au citron
Tagliatelle aux légumes

Perlhuhnbrust mit Riesencrevetten gefüllt
Zitronensauce und Gemüsetagliatelle

Filet de bœuf Arc-en-ciel 180gr 56.00
sur brique d'argile réfractaire
Sauce aux fines herbes
légumes, gratin de pommes de terre

Rindsfilet Arc-en-ciel auf Schamottenstein
serviert mit Kräutersauce, Gemüse, Kartoffelgratin

Entrecôte de bœuf Simmental 200 gr 49.00
Beurre Café de Paris, légumes, pommes frites

Entrecôte vom Simmentaler Rind, Kräuterbutter
Gemüse, Pommes frites

Carré d'agneau Arc-en-ciel 45.50
sur brique d'argile réfractaire
Sauce moutarde et ricotta
légumes, gratin de pommes de terre

Lammkarree auf Schamottenstein serviert mit Ricotta-Senf-Sauce
Gemüse, Kartoffelgratin

Escalope de veau viennoise (Saanenland) 41.50 / 44.50
légumes, Pommes frites

Paniertes Wienerschnitzel vom Kalb, gemüse, Pommes frites

Emincé de veau (Saanenland) 41.50 / 44.50
Sauce crème aux champignons de Paris
légumes, roesti

Züricher Geschnetzeltes
an Pilzrahmsauce, Gemüse, Rösti

Poissons / Fisch

Petite portion / Grande portion

Truite au bleu de la Sarine 35.00
Beurre fondu, légumes et pommes vapeur

Forelle blau aus der Saane, flüssige Butter
Gemüse und Dampfkartoffeln

Truite meunière de la Sarine 35.00
Beurre fondu, légumes et pommes vapeur

Forelle Müllerin Art aus der Saane, flüssige Butter
Gemüse und Dampfkartoffeln

Filets de dorade 28.50 / 31.50
Fenouil caramélisé et risotto au citron

Doradenfilets mit karamelisierten Fenchel und Zitronenrisotto

Crevettes géantes à l'ail 29.50 / 32.50
Purée de courgettes
Baguette grillée au beurre à l'ail

Riesencrevetten mit Knoblauch
Zucchettipüree
Baguette geröstet mit Knoblauchbutter

Veillez consulter l'assiette de poisson sur le menu du jour.
Bitte beachten Sie das Fischteller auf dem Tagesmenu.

		Mini-Pizza / Pizza
Margherita 🌿 Tomates, mozzarella, basilic Tomaten, Mozzarella, Basilikum	16.00	18.00
Funghi 🌿 Tomates, mozzarella, champignons Tomaten, Mozzarella, Pilze	17.00	19.00
Napoletana Tomates, mozzarella, câpres, anchois, olives Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven	18.00	20.00
Fiorentina 🌿 Tomates, mozzarella, épinards, oeuf bien cuit, ail Tomaten, Mozzarella, Spinat, Ei gebacken, Knoblauch	18.20	20.20
Genovese 🌿 Tomates, mozzarella, tomates fraîches, basilic frais Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, frisches Basilikum	19.20	21.20
Prosciutto Tomates, mozzarella, jambon d'épaule Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken	21.10	23.10
Prosciutto e funghi Tomates, mozzarella, jambon d'épaule, champignons Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Pilze	21.30	23.30
Paesana Tomates, mozzarella, oignons, lard Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Speck	20.30	22.30
Siciliana Tomates, mozzarella, jambon d'épaule, poivrons Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Peperoni	21.30	23.30
Gorgonzola 🌿 Tomates, mozzarella, tomates fraîches, gorgonzola Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Gorgonzola	21.30	23.30

🌿 végétarien / fleischlos

Pizze

	Mini-Pizza	Pizza
<p>Al salmone</p> <p>Tomates, mozzarella, saumon fumé, câpres, oignons Tomaten, Mozzarella, Rauchlachs Kapern, Zwiebeln</p>	26.00	28.00
<p>Atomica (Italie)</p> <p>Tomates, mozzarella, saucisse piquante, poivrons Tomaten, Mozzarella, Paprikawurst, Peperoni</p>	23.20	25.20
<p>Calzone</p> <p>Tomates, mozzarella, champignons, jambon d'épaule, oeuf bien cuit Tomaten, Mozzarella, Pilze, Vorderschinken, Ei gebacken</p>		25.20
<p>Quattro stagioni</p> <p>Tomates, mozzarella, champignons, jambon d'épaule, anchois, olives, salami Tomaten, Mozzarella, Pilze, Vorderschinken, Sardellen, Oliven, Salami</p>	23.20	25.20
<p>Diavolo (Suisse)</p> <p>Tomates, mozzarella, épinards, boeuf mariné, piments Tomaten, Mozzarella, Spinat, mariniertes Rindfleisch, Pfefferschoten</p>	26.30	28.30
<p>Arc-en-ciel</p> <p>Tomates, mozzarella, champignons, jambon d'épaule, artichauts, olives, œuf bien cuit Tomaten, Mozzarella, Pilze, Vorderschinken, Artischocken, Oliven, Ei gebacken</p>	24.40	26.40
<p>Oceana</p> <p>Tomates, mozzarella, crevettes, beurre café de Paris Tomaten, Mozzarella, Krevetten, Kräuterbutter</p>	26.50	28.50
<p>Carpaccio (Suisse)</p> <p>Tomates, mozzarella, carpaccio de boeuf, parmesan Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Parmesan</p>		32.00

Desserts d'hiver / Winterdesserts

Petite Portion / Grande Portion

Panna cotta, coulis de framboises	10.00 / 12.00
Panna cotta mit Himbeercoulis	
Crème brûlée	12.50
Gebrannte Creme	
Mousse au Toblerone noir Sauce Baileys	10.50 / 12.50
Dunkles Tobleronemousse mit Baileysauce	
Compote de pruneaux tièdes Glace à la cannelle	9.50
Warmes Zwetschgenkompott mit Zimtglace	
Tiramisu aux mandarines	13.00
Mandarinen-Tiramisu	
Flan caramel avec crème chantilly et fruits	9.00
Karamelköpfchen mit Rahm und Früchten	

Les classiques / Klassiker

Petite Portion / Grande Portion

Coupe „Heissi Liebi“		9.10 / 13.00
Glace vanille et baies des bois chaudes noix caramélisées et crème Chantilly		
Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace Karamellisierte Walnüsse und Schlagrahm		
Crème brûlée	Gebrannte Creme	12.50
Salade de fruits frais	Frischer Fruchtsalat	10.20
	avec crème Chantilly / mit Schlagrahm	11.70
	avec Kirsch / mit Kirsch	13.70
Sorbet Arc-en-Ciel		12.20
Sorbet aux pruneaux à l'eau de vie de pruneaux (4 cl) Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser		
Café glacé		7.50 / 11.10
Coupe Danemark		7.50 / 11.10
Coupe framboises au yogourt		7.00 / 9.00
Himbeer-Joghurt Coupe (sucré artificiellement / mit künstlichem Süsstoff)		
Assiette de fromage du Saanenland		13.50
Käseteller aus dem Saanenland		

Vins doux de desserts / Dessertweine

Casali Godia 2008 (white)	10cl	10.50
Azienda Agricola Livon Verduzzo Friulano		
Recioto dV Classico DOC „Corone“ 2006 (red)	10cl	12.50
Corteforte Fumane Corvina, Rondinella, Molinara		

Sorbets et glaces de Saanen

Sorbets

Pruneaux

Citron

Mangue

Mandarine

Zwetschgen

Zitrone

Mango

Mandarinen

Glaces / Rahmeis

Fraises Erdbeeren

Vanille Bourbon

Mocca Mokka

Chocolat Schokolade

Caramel Karamell

Cannelle Zimt

Crème acidulée- Yogourt Sauerrahm

1 boule / 1 Kugel	3.90
2 boules / 2 Kugeln	7.50
3 boules / 3 Kugeln	10.50

Croquant / Streusel	plus	1.00
Crème chantilly / Schlagrahm	plus	1.70
Sauce chocolat / Schokoladensauce	plus	2.30
Sauce fraise / Erdbeersauce	plus	2.30

Crêpes / Pfannkuchen

Au sucre	7.90
mit Zucker	
Au citron	8.00
mit Zitrone	
Au chocolat	8.90
mit Schokolade	
A la confiture d'abricots	8.90
mit Aprikosenkonfitüre	
A la nutella	8.90
mit Nutella	
Au sirop d'érable	8.90
mit Ahornsirup	
Au miel	9.90
mit Honig	
Crêpe aux myrtilles, glace vanille et crème Chantilly	15.20
Crêpe mit Waldbeeren, Vanilleglace und Schlagrahm	
Crêpe flambée au Grand Marnier (4 cl)	16.80
Crêpe mit Grand Marnier flambiert	