

Snacks / Zum Apero

- Roasted baguette with tomato cubes and pine nuts 🌿** 9.80
Courgette and olive tapenade
 Bruschette mit Tomaten und Pinienkerne
 Zucchetti-Oliven-Tapenade
- Grilled garlic bread 🌿** 6.00
 Baguette geröstet mit Knoblauchbutter

Salads / Salate

Small portion / Large portion

- Green season's salad 🌿** 7.80 / 9.80
 Blattsalate nach Saison
- Mixed salad 🌿** 9.80 / 11.80
 Gemischte Salate
- Salad Arc-en-ciel** 13.80 / 16.80
Lambs lettuce with bacon and croutons
 Nüsslisalat, Speck und Croûtons
- Salad Sirtaki 🌿** 22.00 / 25.00
**Greek sheep cheese, cucumbers,
 black olives, peppers, tomatoes,
 green salad and grilled garlic bread**
 Schafskäse, Gurken, Oliven, Peperoni, Tomaten,
 grüner Salat und geröstetes Knoblauch-Baguette
- Salad Bornholm with smoked salmon** 24.00 / 27.00
Grilled bread with garlic
 Salat Bornholm mit Rauchlachs
 Baguette geröstet mit Knoblauchbutter

🌿 = Vegetarian dishes

Starters / Vorspeisen

Small portion / Large portion

Variation of vegetables marinated in olive oil 🌿 13.50 / 16.50
Grilled garlic bread

Antipasti-Variation
 Baguette geröstet mit Knoblauchbutter

Garnished beef tartar (Switzerland) 24.00 / 27.00
Toast and butter

Rindstatar garniert, Toast und Butter

Shrimps cocktail in a glass, rye bread 18.00

Crevetten-Cocktail im Glas, Pumpernickel

Beef carpaccio with lime dressing (Switzerland)
Rocket salad and parmeggiano

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

Sliced tomatoes and mozzarella di bufala 🌿 16.00 / 19.00
Basil pesto

Tomaten und Büffelkuh Mozzarella
 mit Basilikumpesto

Soups / Suppen

Cheese soup from Gstaad with croutons 🌿 9.00 / 11.00

Gstaader Käsesuppe mit Brotwürfeln

Lobster soup with cognac-cream 11.50 / 13.50

Hummersuppe mit Cognac-Rahm

Tomato cream soup 🌿 10.00 / 12.00

Tomatencremesuppe

Minestrone 🌿 10.00 / 12.00

Italienische Gemüsesuppe

Specialities from the Saanenland

Small portion / Large portion

Goat cheese from Gstaad  21.00 / 24.00
gratinated in honey-thyme on dried apple and leaf salad

Gstaader Ziegenkäse mit Honig-Thymian auf getrocknetem Apfel gratiniert, Blattsalate

Air-dried meat from Gstaad 25.00 / 28.00
and shaved cheese

Gstaader Trockenfleisch und Hobelkäse

Fried veal sausage from Gstaad 25.50
Onion sauce, roesti

Gstaader Kalbsbratwurst, Zwiebelsauce, Butterrösti

Roesti Saanenland 22.80 / 25.80
Roesti, ham, tomatoes, cheese from Gstaad, Fried egg

Butterrösti, Vorderschinken, Tomaten, Gstaaderkäse und Spiegelei

Cheese fondue from Gstaad, home-mixture  220g 28.00

Gstaader Käsefondue, Hausmischung

Origin of our meat:

Switzerland and Saanenland: Beef, veal, pork, chicken

New Zealand: lamb

Wir beziehen unser Fleisch aus folgenden Ländern:

Schweiz und Saanenland: Rind, Kalb, Schwein, Poulet

Neuseeland: Lamm

Pasta


Small portion / Large portion


<p>Tagliatelle with lobster sauce Prawns and smoked ham chips</p> <p>Tagliatelle an Hummersauce Riesencrevetten und Rohschinken-Chips</p>	<p>26.50 / 29.50</p>
<p>Linguine with jammed lemons Garden rocket and strips of chicken</p> <p>Linguine mit konfitierten Zitronen, Ruccola und Pouletstreifen</p>	<p>24.50 / 27.50</p>
<p>Farfalle with gorgonzola and grapes 🍇</p> <p>Farfalle mit Gorgonzola und Trauben</p>	<p>22.50 / 25.50</p>
<p>Macaroni with curry sauce, pineapple Smoked salmon strips</p> <p>Makkaroni an Currysauce, Ananas Streifen vom Rauchlachs</p>	<p>24.50 / 27.50</p>
<p>Spaghetti bolognese (Switzerland) Minced meat and tomato sauce</p> <p>Spaghetti mit Hackfleisch- und Tomatensauce</p>	<p>18.80 / 21.80</p>
<p>Penne all'arrabbiata, spicy tomato sauce 🍷 Fresh peperoncini, garlic and green olives</p> <p>Penne an scharfer Tomatensauce, frische Pfefferschoten, Knoblauch und grüne Oliven</p>	<p>18.50 / 21.50</p>
<p>Spaghetti with tomato sauce 🍷</p> <p>Spaghetti mit Tomatensauce</p>	<p>16.80 / 19.80</p>

Vegetarian dishes / Vegetarisch

Small portion / Large portion

Variation of vegetables marinated in olive oil Grilled garlic bread	13.50 / 16.50
Antipasti-Variation Baguette geröstet mit Knoblauchbutter	
Goat cheese from Gstaad gratinated in honey-thyme on dried apple and leaf salad	21.00 / 24.00
Gstaader Ziegenkäse mit Honig-Thymian auf Dörräpfeln gratiniert Blattsalate	
Aubergine escalope with Gstaad cheese Thyme potatoes and ratatouille	21.80 / 24.80
Gstaader Käseschnitzeln mit Aubergine Thymiankartoffeln und Ratatouille	
Risotto with wild mushrooms Roasted almonds and pistachios	21.50 / 24.50
Risotto mit Waldpilzen Geröstete Mandeln und Pistazien	
Vegetable dish, steamed potatoes	24.00
Gemüseteller mit Dampfkartoffeln	

Please pay attention to the other vegetarian dishes
marked with  in our menu

Bitte beachten Sie unsere weiteren vegetarischen Gerichte
in der Speisekarte, gekennzeichnet mit 

Meat / Fleisch und Grilladen

Small Portion / Large Portion

Green salad served in a bowl, orange fillets 34.50 / 37.50
Fresh fig and marinated chicken skewer

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

Guinea fowl breast stuffed with prawns 24.50 / 27.50
Lemon sauce

Tagliatelle with vegetables

Perlhuhnbrust gefüllt mit Riesencrevetten
Zitronensauce und Gemüsetagliatelle

Beef filet Arc-en-ciel on hot stone 180 gr. 56.00
Herb sauce, potatoe gratin, vegetables

Rindsfilet auf Schamottenstein serviert mit Kräutersauce
Kartoffelgratin und Gemüse

Grilled sirloin steak of Simmental beef 200 gr. 49.00
Herb butter, French fries, vegetables

Entrecote vom Simmentaler Rind, Kräuterbutter
Pommes frites und Gemüse

Carré of lamb Arc-en-ciel on hot stone (New Zealand) 45.500
Ricotta mustard sauce, potatoe gratin, vegetables

Lammkarree auf Schamottenstein mit Ricotta-Senf Sauce
Kartoffelgratin und Gemüse

Veal escalope Viennese style (Saanenland) 42.00 / 45.00
French fries, vegetables

Paniertes Wienerschnitzel vom Kalb
Pommes frites und Gemüse

Sliced veal in cream sauce (Saanenland) 42.00 / 45.00
with white mushrooms and roesti, vegetables

Geschnetzeltes Kalbfleisch an Pilzrahmsauce, Rösti und Gemüse

Fish / Fisch

Small portion / Large portion

Trout au bleu from the Saane river 35.00
with liquid butter, steamed potatoes

Forelle blau, flüssige Zitronenbutter, Dampfkartoffeln

Trout meunière from the Saane river 35.00
with liquid butter, steamed potatoes

Forelle Müllerin Art, flüssige Zitronenbutter, Dampfkartoffeln

Fillets of sea bream 28.50 / 31.50
with caramelized fennel and lemon risotto

Doradenfilets mit karamelisierten Fenchel und Zitronenrisotto

Giant prawns with garlic 36.50 / 39.50
Mashed courgette
Roasted garlic bread

Riesencrevetten mit Knoblauch
Zucchettipüree
Baguette geröstet mit Knoblauchbutter

Please do not forget to have a look at our fish suggestion on the daily menu.

Pizze

	Mini Pizza / Pizza	
Margherita 🌿 Tomatoes, mozzarella, basil Tomaten, Mozzarella, Basilikum	16.00	18.00
Funghi 🌿 Tomatoes, mozzarella, mushrooms Tomaten, Mozzarella, Pilze	17.00	19.00
Napoletana Tomatoes, mozzarella, capers, anchovies, olives Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven	18.00	20.00
Fiorentina 🌿 Tomatoes, mozzarella, spinach, fried egg, garlic Tomaten, Mozzarella, Spinat, Ei gebacken, Knoblauch	18.20	20.20
Genovese 🌿 Tomatoes, mozzarella, fresh tomatoes, basil Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum	19.20	21.20
Prosciutto Tomatoes, mozzarella, ham Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken	21.10	23.10
Prosciutto e funghi Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Pilze	21.30	23.30
Paesana Tomatoes, mozzarella, onions, bacon Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Speck	20.30	22.30
Siciliana Tomatoes, mozzarella, ham, peppers Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Peperoni	21.30	23.30
Gorgonzola 🌿 Tomatoes, mozzarella, fresh tomatoes, gorgonzola Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Gorgonzola	21.30	23.30

	Mini-Pizza / Pizza	
<p>Al salmone</p> <p>Tomatoes, mozzarella, smoked salmon, capers, onions</p> <p style="padding-left: 20px;">Tomaten, Mozzarella, Rauchlachs Kapern, Zwiebeln</p>	26.00	28.00
<p>Atomica (Italy)</p> <p>Tomatoes, mozzarella, spicy sausage, peppers</p> <p style="padding-left: 20px;">Tomaten, Mozzarella, Paprikawurst, Peperoni</p>	23.20	25.20
<p>Calzone</p> <p>Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham, egg</p> <p style="padding-left: 20px;">Tomaten, Mozzarella, Pilze, Vorderschinken, Ei</p>		25.20
<p>Quattro stagioni</p> <p>Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham, anchovies, olives, salami</p> <p style="padding-left: 20px;">Tomaten, Mozzarella, Pilze, Vorderschinken Sardellen, Oliven, Salami</p>	23.20	25.20
<p>Diavolo (Switzerland)</p> <p>Tomatoes, mozzarella, spinach, marinated beef, chilli peppers</p> <p style="padding-left: 20px;">Tomaten, Mozzarella, Spinat, mariniertes Rindfleisch, Pfefferschoten</p>	26.30	28.30
<p>Arc-en-ciel</p> <p>Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, olives, fried egg</p> <p style="padding-left: 20px;">Tomaten, Mozzarella, Pilze, Vorderschinken Artischocken, Oliven, Ei gebacken</p>	24.40	26.40
<p>Oceana</p> <p>Tomatoes, mozzarella, shrimps, herb butter</p> <p style="padding-left: 20px;">Tomaten, Mozzarella, Krevetten, Kräuterbutter</p>	26.50	28.50
<p>Carpaccio (Switzerland)</p> <p>Tomatoes, mozzarella, beef carpaccio, parmesan</p> <p style="padding-left: 20px;">Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Parmesan</p>		32.00

 vegetarian disse

Winter Desserts / Winterdesserts

Little Portion / Large Portion

Panna cotta, raspberry sauce	10.00 / 12.00
Panna cotta mit Himbeercoulis	
Burnt cream	12.50
Gebrannte Creme	
Dark Toblerone mousse with Baileys sauce	10.50 / 12.50
Dunkles Tobleronemousse mit Baileysauce	
Warm plum compote with cinnamon ice-cream	9.50
Warmes Zwetschgenkompott mit Zimtglace	
Mandarin-Tiramisu	13.00
Mandarinen-Tiramisu	
Caramel flan with whipped cream and fruits	9.00
Karamelköpfchen mit Rahm und Früchten	

Little portion / Big portion

Sundae „Heissi Liebi“		9.10 / 13.00
Hot forest berries with vanilla ice cream Caramelized walnuts and whipped cream		
Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace Karamellisierte Walnüsse and Schlagrahm		
Burnt cream	Gebrannte Creme	12.50
Fresh fruit salad		
	Frischer Fruchtsalat	10.20
	with whipped cream / mit Schlagrahm	11.70
	with Kirsch / mit Kirsch	13.70
Sorbet Arc-en-Ciel		12.20
Plum sorbet with plum brandy (4 cl)		
Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser		
Iced coffee		7.50 / 11.10
Mocha ice cream, coffee sauce and whipped cream		
Mokkaeis mit Kaffeesauce und Schlagrahm		
Sundae Denmark		7.50 / 11.10
Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream		
Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce, Rahm		
Yoghurt cream with raspberries		7.00 / 9.00
Himbeer-Joghurtcreme (Artificial sweetener / mit künstlichem Süsstoff)		
Cheese plate Saanenland	Käseteller aus dem Saanenland	13.50

Sweet wines / Dessertweine

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

Pancakes / Pfannkuchen

With sugar	7.90
mit Zucker	
With lemon	8.00
mit Zitrone	
With chocolate	8.90
mit Schokolade	
With abricot jam	8.90
mit Aprikosenkonfitüre	
With nutella	8.90
mit Nutella	
With maple syrup	8.90
mit Ahornsirup	
With honey	9.90
mit Honig	
Pancake with forest berries, vanilla ice cream and whipped cream	15.20
Crêpe mit Waldbeeren, Vanilleglace und Schlagrahm	
Pancake flambéed with Grand Marnier (4 cl)	16.80
Crêpe mit Grand Marnier flambiert	