

Philosophie

Sous la direction de José Liborio (Chef de Service) et de Christophe Vogel (Chef de Cuisine), notre équipe vous propose des spécialités suisses authentiques ainsi que des créations méditerranéennes et italiennes, légères et saines, préparées à la minute et toujours fraîches. Nos pizzas au feu de bois sont réalisées avec soin par nos pizzaioli, à partir des meilleurs ingrédients et avec beaucoup d'amour du détail.

Nous privilégions la proximité et la durabilité : viandes et charcuteries proviennent de la Buure Metzg Gstaad, lait et crème sont transformés en fromages et yogourts délicats dans les laiteries de Gstaad et de Schönried, pains et croissants croustillants nous sont livrés par les boulangeries Chnusperbecke et earlybeck. Les glaces et sorbets sont préparés à Zweisimmen par Mountain Ice Cream. Les légumes et fruits frais viennent en grande partie du maraîcher beo à Zweisimmen ainsi que de la famille paysanne von Siebenthal, et nos truites proviennent tout droit de la Pisciculture de la Gruyère.

Par respect pour la nature, nous renonçons autant que possible aux poissons de mer et mettons à l'honneur des produits régionaux de grande qualité, issus de nos partenaires locaux.

Unser Restaurant-Team unter der Leitung von José Liborio (Chef de Service) und Christophe Vogel (Küchenchef) verwöhnt Sie mit typischen Schweizer Gerichten und leichten gesunden mediterran-italienischen Kreationen. Diese werden à-la-minute und frisch zubereitet. Die Pizza aus dem Holzofen wird von unseren Pizzaioli mit viel Liebe aus besten Zutaten gebacken.

Dabei legen wir grossen Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit: Fleisch und Wurstwaren stammen von der Buure Metzg Gstaad. Milch und Rahm werden in den Molkereien Gstaad und Schönried zu Käse und feinen Joghurts verarbeitet. Knusprige Gipfeli und Brote liefern die Bäckereien Chnusperbecke und earlybeck. Glaces und Sorbets werden in Zweisimmen von Mountain Ice Cream zubereitet. Frisches Gemüse und Früchte beziehen wir grossteils vom Gemüsehändler beo in Zweisimmen sowie von der Bauernfamilie von Siebenthal und fangfrische Forellen liefert die Pisciculture de la Gruyère. Aus Rücksicht auf die Natur verzichten wir wo immer möglich auf Meeresfische und setzen stattdessen auf hochwertige regionale Produkte von unseren lokalen Partnern.

Bon appetit

Familie Matti & Team

Arc-en-ciel against waste

En collaboration avec l'organisation « United Against Waste », l'Hôtel Arc-en-ciel s'engage à réduire le gaspillage alimentaire.

En tant que client, vous avez également la possibilité de participer à ce projet.

- Si vous avez peu d'appétit, commandez une portion plus petite
- Demandez à emporter les restes de votre repas

Vous trouverez de plus amples informations, ainsi que les résultats de l'étude de cas à laquelle l'Hôtel Arc-en-ciel a participé, également en ligne.

Merci beaucoup pour votre participation.

In Zusammenarbeit mit der Organisation « United Against Waste » engagiert sich das Hotel Arc-en-ciel dafür, Lebensmittelabfälle zu reduzieren.

Auch Sie als Gast können einen wichtigen Beitrag dazu leisten.

- bei kleinem Appetit eine entsprechend kleinere Portion bestellen
- die übrig gebliebene Portion einpacken lassen

Weitere Informationen, sowie die Auswertung der Fallstudie unter Beteiligung des Hotels Arc-en-ciel finden Sie online.

Herzlichen Dank für Ihre Mithilfe.

In cooperation with the organization « United Against Waste », the Hotel Arc-en-ciel is committed to reducing food waste.

As our guest, you also have the opportunity to contribute to this project.

- if you have a smaller appetite, order a smaller portion
- Ask to have any leftovers packed to take away

Further information, as well as the results of the case study involving the Hotel Arc-en-ciel, can also be found online.

Thank you very much for your valuable support!

Thank you for taking part.



Gluten & Lactose

Toutes nos pizzas ainsi que nos plats de pâtes peuvent également être préparés sans gluten ou sans lactose.

N'hésitez pas à vous adresser à notre personnel de service.

Sur demande, nous vous renseignons volontiers sur les allergènes contenus dans nos plats.

Jede unserer Pizzas sowie Pasta-Gerichte können gluten- oder laktosefrei zubereitet werden.

Wenden Sie sich gerne an unsere Servicemitarbeitenden.

Auf Anfrage geben wir Ihnen gerne Auskunft über die in unseren Gerichten enthaltenen Allergene.

All our pizzas as well as the pasta dishes can be prepared without gluten or lactose.

Our waiters will gladly assist you in choosing a dish to your liking.

On request, we will gladly provide information about allergens contained in our dishes.

Végétariens 🍃 & Végan 🍃 🍃

Les plats végétariens et véganes sont indiqués comme suit

🍃 = végétarien
 🍃 🍃 = vegan

Vegetarische und vegane Gerichte sind gekennzeichnet

🍃 = vegetarisch
 🍃 🍃 = vegan

Vegetarian and vegan dishes are marked as follows

🍃 = vegetarian
 🍃 🍃 = vegan

à l'apéritif

Baguette grillée au beurre à l'ail

Baguette geröstet mit Knoblauch 🌿

Grilled baguette with garlic butter

9.00

•

Bruschetta au tartare de boeuf et olives (2 pieces de chaque)

Rindstatar und Oliven Bruschetta (je 2 Stk)

Beef tartare and olive bruschetta (each 2 pcs.)

17.00

Entrées classiques

Filet de truite fumée de Neirivue

Salade d'asperges | Pumpernickel au fromage frais à l'ail des ours

Geräuchertes Forellenfilet aus Neirivue

Spargelsalat | Frischkäse-Bärlauch-Pumpernickel

Smoked trout fillet from Neirivue

Asparagus salad | Pumpernickel with cream cheese and wild garlic

24.00

Carpaccio de boeuf à l'huile de citron vert et fromage de montagne en rebibes

Rindscarpaccio mit Limettenöl und Bergkäse

Beef carpaccio with lime oil and cheese shavings

70g 24.50 | 100g 27.50

•

Tartare de boeuf avec toast et beurre ou pommes frites

Rindstatar mit Toast und Butter oder Pommes Frites

Beef tartare with toast and butter or french fries

120g 26.00 | 160g 29.00

+ extra 80g viande / Fleisch / beef +CHF 8.00

+ Toast et frites / Toast und Frites / toast and fries + CHF 5.00

Potages

Crème d'asperges

Spargelcrèmesuppe 🌿

Asparagus cream soup

11.50 | 13.50

•

Minestrone

Minestrone 🌿

Italienische Gemüsesuppe

Italian vegetable soup

11.50 | 13.50

•

Consommé de bœuf

Rindskraftbrühe

Beef consommé

13.00 | 15.00

au Sherry / mit Sherry / with Sherry + 2.00

à l'œuf / mit Ei / with egg + 2.00

Salades

Salade verte

Grüner Blattsalat 🌿

Green salad

8.00 | 13.00

Salade mêlée

Gemischter Salat 🌿

Mixed salad

12.00 | 17.00

Salade « Arc-en-ciel »

Salade de mâche | lardons et croûtons

Salat « Arc-en-ciel »

Nüsslisalat | Speck und Croutons

« Arc-en-ciel » Salad

Lambs lettuce | bacon and croutons

15.50 | 18.50

Salades

Suprême de poulet mariné
Salade de saison et fruits frais

Marinierte Pouletbrust-Streifen
Saisonsalat mit frischen Früchten

Marinated chicken strips
Seasonal salad with fresh fruits

26.00 | 29.00

•
Beignets de truite de Neirivue à la sauce tartare
Salade de saison aux carottes et maïs

Forellenknusperli aus Neirivue mit Tartarsauce
Saisonsalat mit Rübli und Mais

Neirivue trout deep fried in batter with sauce Tartare
Salad with carrot and sweet corn

28.00 | 31.00

•
Fromage de chèvre de Schönried gratiné au miel et thym sur pommes séchées
Salade de saison et fruits frais

Gratinierter Schönrieder Ziegenkäse mit Honig und Thymian auf Dörräpfel 🌿
Saisonsalat mit frischen Früchten

Gratinated goat cheese from Schönried with honey and thyme on dried apples
Seasonal salad and fresh fruits

25.00 | 28.00

•
Salade Sirtaki
Fromage de brebis | concombres | olives | poivrons | tomates | baguette grillée à l'ail

Salat Sirtaki 🌿
Schafskäse | Gurken | Oliven | Peperoni | Tomaten | Knoblauchbrot

Sirtaki Salad
Greek sheep cheese | cucumbers | olives | peppers | Tomatoes | garlic bread

24.00 | 27.00

•
Tomates et mozzarella de bufflone
Pesto au basilic

Tomaten und Büffel-Mozzarella 🌿
Basilikumpesto

Tomatoes and mozzarella di bufala
Basil pesto

17.00 | 20.00

Pasta

Raviolis aux asperges et ricotta | Pesto à l'ail des ours

Spargel-Ricotta-Ravioli | Bärlauchpesto 🌿

Asparagus ricotta ravioli | wild garlic pesto

26.00 | 29.00

Penne Manzo

au filet de bœuf mariné | sauce tomate à la crème | légumes méditerranéens

Penne Manzo

mit marinierten Rindsfiletwürfeln | Tomaten-Rahmsauce | mediterranes Gemüse

Penne Manzo

with marinated beef tenderloin | tomato cream sauce | mediterranean vegetables

31.00 | 34.00

•
Spaghetti aglio olio e pepperoncino
à l'huile d'olive | ail | piment | persil

Spaghetti aglio olio e pepperoncino 🌿 🌿
mit Olivenöl | Knoblauch | Pepperoncino und Petersilie

Spaghetti aglio olio e pepperoncino
with Olive oil | garlic | pepperoncino | parsley

19.00 | 22.00

•
Spaghetti Carbonara « Arc-en-ciel »
au jambon de Gstaad | crème | ail | jaune d'œuf

Spaghetti Carbonara « Arc-en-ciel »
mit Gstaader Schinken | Rahm | Knoblauch | Eigelb

Spaghetti Carbonara « Arc-en-ciel »
with ham from Gstaad | cream | garlic | egg yolk

23.00 | 26.00

•
Spaghetti Napolitaine

Spaghetti mit Tomatensauce 🌿

Spaghetti with tomato sauce

19.00 | 22.00

•
Spaghetti Bolognese à la viande hachée de bœuf et porc
Spaghetti Bolognese mit Rinds- und Schweinshackfleisch

Spaghetti Bolognese with minced beef and pork

23.00 | 26.00

Saanenland Specials

Viande séchée et fromage à rebibes de Gstaad

Gstaader Trockenfleisch und Hobelkäse

Airdried meat and cheese shavings from Gstaad

26.00 | 29.00

•

Roesti Saanenland

au jambon cuit | tomates | fromage raclette de Gstaad | œuf au plat

Rösti Saanenland

mit Schinken | Tomaten | Gstaader Raclettekäse und Spiegelei

Roesti Saanenland

with ham | tomatoes | raclette cheese from Gstaad | fried egg

26.00 | 29.00

•

Saucisse à rôtir de veau du Saanenland

Roesti | sauce aux oignons

Bratwurst vom Saanen Kalb

Rösti | Zwiebelsauce

Grilled Saanen veal sausage

Roesti | onion sauce

31.50

Fondue au fromage de Gstaad

Cornichons | pain ou pommes de terre

Gstaader Käsefondue 🍴

Essiggemüse | Brot oder Kartoffeln

Cheese fondue from Gstaad

with pickles | bread or potatoes

29.00 / pers.

avec pommes de terre et pain | mit Kartoffeln und Brot | with potatoes and bread

+4.50

+ truffe et Champagne | + Trüffel und Champagner | + truffle and Champagne

+9.00

« Cordon Bleu inside-out »

+ Chicken Nuggets 6 pc.

+11.00

Les asperges

Asperges vertes, blanches ou mixtes
Sauce Hollandaise ou vinaigrette
Pommes de terre nouvelles

Grüner, weisser oder gemischter Spargel 🌿
Sauce Hollandaise oder Vinaigrette
Frühlingskartoffeln

Green, white or mixed asparagus
Hollandaise sauce or vinaigrette
Spring potatoes

29.00 | 32.00



Au choix avec | **wahlweise mit** | to choose with

Paillard de veau du Saanenland

Paillard vom Saanen Kalb

Saanen veal paillard

120g +20.00

•
Saumon fumé de Lostallo

Kalt geräucherter Lostallo Lachs

Cold smoked Lostallo salmon

80g +18.00

Jambon cru de Gstaad

Gstaader Rohschinken

Air dried ham from Gstaad

70g +14.00

•
Filet de sandre «Alpen» rôti

Gebratenes Filet vom «Alpen» Zander

Grilled «Alpen» pike-perch fillet

120g +16.00

Végétarien

Risotto aux morilles
Artichauts | Grano Padano

Crémiges Morchelrisotto 🌿
Artischocken | Grano Padano

Creamy morels risotto
Artishokes | Grano Padano

24.00 | 27.00

•
Patates douces bleues cuites au four
Tomme Fleurette et miel | Oignons de printemps

Gebackene blaue Süsskartoffeln 🌿
Tomme Fleurette und Honig | Frühlingzwiebeln

Baked blue sweet potatoes
Tomme Fleurette and honey | Spring onions

23.00 | 26.00

Végan

Légumes de printemps et asperges
Pommes nouvelles et pesto à l'ail des ours

Frühlingsgemüse und Spargeln 🌿 🌿
Jungkartoffeln und Bärlauchpesto

Spring vegetables and asparagus
Baby potatoes and wild garlic pesto

26.00 | 29.00

•
Artichaut entier | Vinaigrette
Quinoa et petits pois

Ganze Artischocke | Vinaigrette 🌿 🌿
Quinoa-Erbsenbeet

Whole artichoke | Vinaigrette
Quinoa and peas

27.00

Sur demande, d'autres plats peuvent être préparés de manière végétalienne

Auf Anfrage können auch weitere Gerichte vegan zubereitet werden

On request, other dishes can also be prepared vegan

Poissons

Filet de sandre «Alpen» poêlé
 Sauce crème à l'ail des ours
 Pommes de terre nouvelles
 Morilles

Gebratenes «Alpen» Zanderfilet
Bärlauchrahmsauce
Jungkartoffeln
Morcheln

Pan-seared «Alpen» pike-perch fillet
 Wild garlic cream sauce
 New potatoes
 Morels

41.00 | 44.00

Truite entière de Neirivue*
 «au bleu» ou à la meunière
 Beurre fondu
 Variation de légumes

Ganze Forelle aus Neirivue*
«Blau» oder nach Müllerin Art
Flüssige Butter
Gemüsevariation

Whole trout from Neirivue*
 «au bleu» or grilled
 Melted butter
 Vegetable variation

39.00

***Au choix avec**

Pommes vapeur ou riz

***Dazu zur Auswahl**

Dampfkartoffeln oder Reis

***To choose with**

Steamed potatoes or rice

Viandes

Escalope de veau du Saanenland viennoise*

Paniertes Schnitzel vom Saanen Kalb*

Saanen veal escalope Vienna style*

45.00 | 48.00

•

Emincé de veau du Saanenland à la sauce crème aux champignons*

Geschnetzeltes vom Saanen Kalb an Pilzrahmsauce*

Sliced Saanen veal in creamy mushroom sauce*

45.00 | 48.00

•

Rib eye de bœuf | Sauce Bearnaise*

Rindsribeye | Bearnaisesauce*

Grilled rib eye steak | Sauce Bearnaise*

52.00

Filet de bœuf Arc-en-ciel sur pierre chaude*

Sauce aux fines herbes

Rindsfilet auf dem heissen Stein*

Kräutersauce

Beef tenderloin served on the hot stone*

Herb sauce

59.50

•

Carré d'agneau Arc-en-ciel sur pierre chaude*

Sauce moutarde et ricotta

Lammkarree auf dem heissen Stein*

Ricotta-Senf-Sauce

Lamb rack served on the hot stone*

Ricotta-mustard sauce

52.00

***Au choix avec**

Gratin dauphinois | pommes frites | riz | roesti et variation de légumes

***Dazu zur Auswahl**

Kartoffelgratin | Pommes Frites | Reis | Rösti und Gemüsevariation

***To choose with**

Potato gratin | french fries | rice | roesti and vegetables

Pizza

Margherita 🌿

tomates | mozzarella
basilic séché

**Tomaten | Mozzarella
getrockneter Basilikum**

tomatoes | mozzarella
dried basil

17.00 | 19.00

Funghi 🌿

tomates | mozzarella
champignons confits

**Tomaten | Mozzarella
eingelegte Pilze**

tomatoes | mozzarella
pickled mushrooms

18.50 | 20.50

Fiorentina 🌿

tomates | mozzarella
épinards | œuf cuit | ail

**Tomaten | Mozzarella
Spinat | Knoblauch | gebackenes Ei**

tomatoes | mozzarella
spinach | garlic | baked egg

21.00 | 23.00

Genovese 🌿

tomates | mozzarella
tomates fraîches | basilic frais

**Tomaten | Mozzarella
frische Tomaten | frischer Basilikum**

tomatoes | mozzarella
fresh tomatoes | fresh basil

21.00 | 23.00

Prosciutto

tomates | mozzarella
jambon d'épaule

**Tomaten | Mozzarella
Vorderschinken**

tomatoes | mozzarella
ham

22.50 | 24.50

Prosciutto et funghi

tomates | mozzarella
jambon | champignons confits

**Tomaten | Mozzarella
Vorderschinken | eingelegte Pilze**

tomatoes | mozzarella
ham | pickled mushrooms

23.00 | 25.00

Atomica

tomates | mozzarella
saucisse piquante | poivrons

**Tomaten | Mozzarella
Paprikawurst | Peperoni**

tomatoes | mozzarella
spicy sausage | peppers

24.00 | 26.00

Neapoletana

tomates | mozzarella
câpres | anchois | olives

**Tomaten | Mozzarella
Kapern | Sardellen | Oliven**

tomatoes | mozzarella
capers | anchovies | olives

21.00 | 23.00

Pizza

Pizza Asparagi

tomates | mozzarella | asperges | jambon cru de Gstaad

Tomaten | Mozzarella | Spargel | Gstaader Rohschinken

tomatoes | mozzarella | asparagus | cured ham from Gstaad

29.50 | 31.50

Salmone

tomates | mozzarella
saumon de Lostallo fumé | oignons

Tomaten | Mozzarella geräucherter Lostallo Lachs | Zwiebeln

tomatoes | mozzarella
smoked Lostallo salmon | onions

31.50 | 33.50

Gorgonzola 🌿

tomates | mozzarella
tomates fraîches | gorgonzola

Tomaten | Mozzarella frische Tomaten | Gorgonzola

tomatoes | mozzarella
fresh tomatoes | gorgonzola

24.00 | 26.00

Siciliana

tomates | mozzarella
jambon d'épaule | poivrons

Tomaten | Mozzarella Vorderschinken | Peperoni

tomatoes | mozzarella
ham | peppers

23.50 | 25.50

Hawaii

tomates | mozzarella
jambon d'épaule | ananas

Tomaten | Mozzarella Vorderschinken | Ananas

tomatoes | mozzarella
ham | pineapple

24.00 | 27.00

Crudo

tomates | mozzarella
jambon cru de Gstaad | roquette

Tomaten | Mozzarella Gstaader Rohschinken | Rucola

tomatoes | mozzarella
cured ham from Gstaad | rocket

28.50 | 30.50

Carpaccio

tomates | mozzarella
carpaccio de bœuf | fromage râpé

Tomaten | Mozzarella Rindscarpaccio | Reibkäse

tomatoes | mozzarella
beef carpaccio | grated cheese

34.00

Pizza

<p style="text-align: center;">Arc-en-ciel</p> <p style="text-align: center;">tomates mozzarella champignons confits jambon d'épaule artichauts olives œuf cuit</p> <p style="text-align: center;">Tomaten Mozzarella Pilze Vorderschinken Artischocken Oliven gebackenes Ei</p> <p style="text-align: center;">tomatoes mozzarella pickled mushrooms ham artichokes olives baked egg</p> <p style="text-align: center;">26.00 29.00</p>	<p style="text-align: center;">Calzone</p> <p style="text-align: center;">tomates mozzarella champignons confits jambon œuf</p> <p style="text-align: center;">Tomaten Mozzarella eingelegte Pilze Vorderschinken Ei</p> <p style="text-align: center;">tomatoes mozzarella pickled mushrooms ham egg</p> <p style="text-align: center;">28.00</p>
<p style="text-align: center;">Rosso 🌿 🌿</p> <p style="text-align: center;">tomates épinards oignons champignons confits</p> <p style="text-align: center;">Tomaten Spinat Zwiebeln eingelegte Pilze</p> <p style="text-align: center;">tomatoes spinach onions pickled mushrooms</p> <p style="text-align: center;">21.50 23.50</p>	<p style="text-align: center;">Paesana</p> <p style="text-align: center;">tomates mozzarella oignons lard</p> <p style="text-align: center;">Tomaten Mozzarella Zwiebeln Speck</p> <p style="text-align: center;">tomatoes mozzarella onions bacon</p> <p style="text-align: center;">22.50 24.50</p>
<p style="text-align: center;">Quattro stagioni</p> <p style="text-align: center;">tomates mozzarella champignons jambon salami anchois</p> <p style="text-align: center;">Tomaten Mozzarella eingelegte Pilze Schinken Salami Sardellen Oliven</p> <p style="text-align: center;">tomatoes mozzarella pickled mushrooms ham salami anchovies olives</p> <p style="text-align: center;">25.50 27.50</p>	<p style="text-align: center;">Diavolo</p> <p style="text-align: center;">tomates mozzarella épinards bœuf marine piment séché</p> <p style="text-align: center;">Tomaten Mozzarella Spinat marinierte Rindswürfel Chiliflocken</p> <p style="text-align: center;">tomatoes mozzarella spinach marinated beef dried chili peppers</p> <p style="text-align: center;">27.50 29.50</p>

Déclarations

Provenances de nos ingrédients :

Saanenland	Veau fromage
Simmental	Œufs
Fribourg	Truites
Grison	Saumon
Valais	Sandre
Suisse	Porc poulet
Suisse	Bœuf (sauf filet) agneau (sauf carré)
Suisse	Produits laitiers (sauf certaines spécialités)
Italie	Fromage râpé, mozzarella
Irlande	Carré d'agneau
Australie	Filet de bœuf
Europe eaux intérieures	Poisson (sauf anchois)

*Peut avoir été produit avec ou sans stimulateurs de performance hormonaux, non hormonaux et antibiotiques.

Herkunft unserer Zutaten:

Saanenland	Kalb Käse
Simmental	Eier
Fribourg	Forellen
Bündnerland	Lachs
Wallis	Zander
Schweiz	Schwein Poulet
Schweiz	Rind (ausser Filet) Lamm (ausser Rack)
Schweiz	Milchprodukte (ausser Spezialitäten)
Italien	Reibkäse, Mozzarella
Irland	Lamm Racks
Australien*	Rindsfilet
Binnengewässer	Fisch (ausser Sardellen)

*Kann mit hormonellen oder nicht hormonellen Leistungsförderern sowie mit Antibiotika erzeugt worden sein.

Provenances de nos ingrédients :

Saanenland	Veal cheese
Simmental	Eggs
Fribourg	Trout
Grison	Salmon
Valais	Pike-prech
Switzerland	Pork chicken
Switzerland	Beef (exc. tenderloin) lamb (exc. rack)
Switzerland	Dairy products (except for specialties)
Italy	Grated cheese, mozzarella
Ireland	Lamb racks
Australia*	Beef tenderloin
Europe inland waters	Fish (except anchovies)

*May have been produced with hormonal or non-hormonal performance enhancers and antibiotics.

Desserts de saison

Tartelette à la rhubarbe avec crumble
Caramel au beurre salé

Rhabarber-Tartelette mit Crumble 🌿
Salzbutter-Karamell

Rhubarb tartlet with crumble
Salted butter caramel

16.00

•

Stroudel tiède aux pommes | sauce vanille

Lauwarmer Apfelstrudel | Vanillesauce 🌿

Warm apple-stroudel | vanilla sauce

12.00 | 14.00

•

Meringue avec crème double de la Gruyère

Meringue mit Greyerzer Doppelrahm 🌿

Meringue with double cream from Gruyere

10.50 | 11.50

Desserts classiques

« Café Gourmand »

Café ou espresso avec un petit dessert
Crème brûlée ou mousse au Toblerone noir
ou glace vanille et baies des bois

« Café Gourmand » 

Kaffee oder Espresso mit einem kleinen Dessert
Crème Brûlée oder dunkles Tobleronemousse
oder Waldbeeren mit Vanilleglace

« Café Gourmand »

Coffee or espresso with a small dessert
Crème brûlée or dark Toblerone mousse
or berries with vanilla ice cream

10.90

Variation de dessert « Arc-en-ciel »

Crème brûlée | mousse au Toblerone noir | Glace vanille et baies des bois

Dessertvariaton « Arc-en-ciel » 

Crème Brûlée | dunkles Tobleronemousse | Waldbeeren mit Vanilleglace

Dessert variation « Arc-en-ciel »

Crème brûlée | dark Toblerone mousse | Forest berries with vanilla ice cream

16.50

•

Mousse au Toblerone noir
Prunes confites

Dunkles Tobleronemousse 

Marinierte Zwetschgen

Dark Toblerone mousse
Marinated prunes

13.00 | 15.00

•

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Crème Brûlée mit Madagaskarvanille 

Crème brûlée with Madagascar vanilla

15.00

Coupes

Sorbet « Arc-en-ciel »
Sorbet aux pruneaux à l'eau de vie (4 cl)

Sorbet « Arc-en-ciel »  
Zwetschensorbet mit Zwetschgenwasser (4cl)

Sorbet « Arc-en-ciel »
Prune sorbet with prune brandy (4 cl)

12.00 | 15.00

•

Coupe « Heissi Liebi »
Glace vanille et baies des bois chaudes
Noix caramélisées | crème Chantilly

Coupe « Heissi Liebi » 
**Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace
Karamellierte Walnüsse | Schlagrahm**

Coupe « Heissi Liebi »
Hot forest berries with vanilla ice cream
Caramelized walnuts | whipped cream

13.00 | 16.00

•

Café glacé
Glace Mocca Arabica | sauce café maison | crème Chantilly


Eiskaffee 
Mocca Arabica Glace | Kaffeessauce | Schlagrahm

Iced coffee
Mocca Arabica ice cream | coffee sauce | whipped cream

9.80 | 12.80

•

Coupe Danemark
Glace vanille | sauce chocolat « Arc-en-ciel »
Crème chantilly | amandes grillées

Coupe Danemark 
**Vanilleglace | Schoggisauce « Arc-en-ciel »
Schlagrahm | geröstete Mandeln**

Coupe Danemark
Vanilla ice cream | chocolate sauce « Arc-en-ciel »
Whipped cream | roasted almonds

12.00 | 15.00

Crêpes

au sucre
mit Zucker 🌿
with sugar

10.50

•
au chocolat
mit Schokolade 🌿
with chocolate

12.50

•
au nutella
mit Nutella 🌿
with nutella

13.50

au citron
mit Zitrone 🌿
with lemon

10.50

•
au sirop d'érable
mit Ahornsirup 🌿
with maple sirup

11.50

•
au miel
mit Honig 🌿
with honey

11.50

Crêpe aux baies des bois | glace vanille et crème Chantilly

Crêpe mit Waldbeeren | Vanilleglace und Schlagrahm 🌿

Crêpe with forest berries | vanilla ice cream and whipped cream

17.50

•
Crêpe flambée au Grand Marnier (4 cl)

Crêpe mit Grand Marnier flambiert (4 cl) 🌿

Crêpe flambéed with Grand Marnier (4 cl)

18.00

+ supplément 1 boule de glace

+ Zuschlag 1 Kugel Glace

+ additional 1 scoop of ice cream

+5.00

Sorbets

Prune | Citron | Orange sanguine | Maracuja

Zwetschge | Zitrone | Passionsfrucht

Prune | Lemon | Blood orange | Passion fruit

1 boule | **1 Kugel** | 1 scoop

5.00

Glaces

Fraise | Bourbon-Vanille | Mocca Arabica | Chocolat au lait des Alpes

Yaourt et baies | Caramel | Sour cream | Noisette

Erdbeeren | Vanille Bourbon | Mocca Arabica | Alpenmilchschokolade

Waldbeer-Joghurt | Karamell | Sauerrahm | Haselnuss

Strawberry | Vanilla Bourbon | Mocca Arabica | Alpine milk chocolate

Forest berry yoghurt | Caramel | Sour cream | Hazelnut

1 boule | **1 Kugel** | 1 scoop

5.00

Sauce chocolat « Arc-en-ciel » fait maison

Hausgemachte Schokoladensauce « Arc-en-ciel » 

Home made Chocolate sauce « Arc-en-ciel »

5.00

Sauce aux baies

Beerensauce  

Berry sauce

4.50

•

Smarties

Smarties 

Smarties

2.50

Crème Chantilly

Schlagrahm 

Whipped cream

2.50

•

Croquant

Krokant  

Crumble

1.50

Fromages

Assiette de fromages du Saanenland

Saaneländer Käseteller 🌿

Saanenland cheese selection

17.00

Fromage en rebibes de Gstaad

Kleiner Teller Gstaader Hobelkäse 🌿

Cheese shavings from Gstaad

14.50

Vin doux

Sauternes

Château Roumieu
Sémillon | Sauvignon Blanc
Cru Bourgeois

10cl 10.50

Vin de porto

White Port 10 Years

Vieira da Sousa | Sabrosa

5cl 10.00

•

Graham's Six Grapes Reserve Port

Graham's

5cl 8.00