

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

Entrées classiques

Carpaccio de bœuf 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 bœuf 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 27.00 | 160g 30.00

+ extra 80g viande / Fleisch / beef +CHF 9.00

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

Potages

Crème de potiron au gingembre

Kürbiscrèmesuppe mit Ingwer 🌿

Pumpkin cream soup with ginger

11.50 | 13.50

•

Minestrone

Italianische Gemüsesuppe 🌿 🌿

Italian vegetable soup

11.50 | 13.50

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

•

Tomates Datterini et mozzarella de bufflone

Huile de basilic

Datterini Tomaten und Büffel-Mozzarella 🌿

Basilikumöl

Datterini tomatoes and mozzarella di bufala

Basil oil

17.00 | 20.00

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 Rüeblü 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

Pasta

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 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

Végétariens

Risotto au safran Bolets de Gstaad sautés Réduction au vin rouge Safranrisotto 🌿 Gebratene Gstaader Steinpilze Rotweinreduktion Saffron risotto Sautéed Boletus from Gstaad Red wine reduction 28.00 31.00	Raviolis à la choucroute Noisettes grillées et sauge Sauerkraut-Ravioli 🌿 🌿 Geröstete Haselnüsse und Salbei Sauerkraut ravioli Roasted hazelnuts and sage 21.00 25.00
--	---

Végan

Assiette du maraîcheur Pommes de terre sautées et sauce "Arc-en-ciel" Marktgemüseteller 🌿 🌿 Bratkartoffeln und Sauce "Arc-en-ciel" Fresh market vegetables Sautéed potatoes and sauce "Arc-en-ciel" 26.00 29.00 •
Mousseline de potiron Bolets de Gstaad sautés Pain croustillant au romarin Kürbismousseline 🌿 🌿 Gebratene Gstaader Steinpilze Rosmarin-cracker Pumpkin mousseline Sautéed boletus from Gstaad Crispy rosemary bread 21.00 25.00 •
Pizza Rosso Sauce tomate épinards oignons champignons confits Pizza Rosso 🌿 🌿 Tomatensauce Spinat Zwiebeln eingelegte Pilze Pizza Rosso Tomato sauce spinach onions marinated mushrooms 21.50 23.50

Poissons

Filet d'omble chevalier
 Sauce au champagne
 Fregola Sarda au citron
 Chou rouge

Gebratenes Saiblingfilet
Champagnersauce
Zitronen-Fregola Sarda
Rotkraut

Grilled char filet
 Champagne sauce
 Lemon Fregola Sarda
 Red cabbage

35.00 | 38.00

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

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

Whole trout*
 «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*

Geschnetzelttes vom Saanen Kalb an Pilzrahmsauce*

Sliced Saanen veal in creamy mushroom sauce*

45.00 | 48.00

•

Entrecôte de boeuf | Beurre Café de Paris*

Entrecôte vom Rind | Café de Paris*

Grilled beef sirloin steak | Herb butter*

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 | auce 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

Cervo

Tomates | mozzarella
 Saucisson sec au cerf de Gstaad | oignons
 Tomaten | Mozzarella
 Gstaader Hirschtrockenwurst | Zwiebeln
 Tomatoes | mozzarella
 Dry-cured venison sausage from Gstaad | onions
 24.00 | 26.00

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

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



Provenances de nos ingrédients :

Saanenland	Veau fromage
Simmental	OEufs
Fribourg Suisse	Truites
Argovie	Omble chevalier
Grison	Saumon
Valais	Sandre
Suisse	Porc poulet
Suisse	Bœuf (sauf filet) agneau (sauf carré)
Suisse	Produits laitiers (sauf certaines spécialités)
Italie	Fromage râpé, mozzarella
Australie*	Filet de bœuf Carré d'agneau
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 Schweiz	Forellen
Aargau	Lachs
Bündnerland	Saibling
Wallis	Zander
Schweiz	Schwein Poulet
Schweiz	Rind (ausser Filet) Lamm (ausser Rack)
Schweiz	Milchprodukte (ausser Spezialitäten)
Italien	Reibkäse, Mozzarella
Österreich und Ungarn	Reh
Australien*	Rindsfilet Lamm Racks
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 Switzerland	Trout
Argovie	Char
Grison	Salmon
Valais	Pike-perch
Switzerland	Beef (exc. tenderloin) lamb (exc. rack)
Switzerland	Dairy products (except for specialties)
Italy	Grated cheese, mozzarella
Australia*	Beef tenderloin Lamb racks
Europe inland waters	Fish (except anchovies)

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

Desserts de saison

Petit gâteau au chocolat tiède
Sauce à la vanille | Glace à la vanille

Warmes Schokoladenküchlein 🍴
Vanillesauce | Vanilleglace

Warm chocolate cake
Vanilla sauce | Vanilla ice cream

17.00

•

Strudel tiède aux pommes à la sauce vanille

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce 🍴

Warm apple-strudel with vanilla sauce

12.00 | 14.00

•

Prunes confites froides | glace à la cannelle

Kalt servierter Zwetschgenkompott mit Zimtglace 🍴

Cold prune compote with cinnamon ice cream

9.50 | 11.50

Desserts classiques

« Café Gourmand »

Café ou espresso avec un petit dessert
Crème brûlée ou mousse au Toblerone noir
ou glace cannelle et prunes marinées

« Café Gourmand » 

Kaffee oder Espresso mit einem kleinen Dessert
Crème Brûlée oder dunkles Tobleronemousse
oder Zimtglace mit marinierten Zwetschgen

« Café Gourmand »

Coffee or espresso with a small dessert
Crème brûlée or dark Toblerone mousse
or cinnamon ice cream with marinated prunes

10.90

Variation de dessert « Arc-en-ciel »

Crème brûlée | mousse au Toblerone noir | Prunes marinées

Dessertvariation « Arc-en-ciel » 

Crème Brûlée | dunkles Tobleronemousse | Marinierte Zwetschgen

Dessert variation « Arc-en-ciel »

Crème brûlée | dark Toblerone mousse | marinated prunes

16.50

•

Mousse au Toblerone noir
Prunes marinés

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 »  
Zwetschgensorbet 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
Karamellisierte 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 citron mit Zitrone 🌿 with lemon 10.50 •
au chocolat mit Schokolade 🌿 with chocolate 12.50 •	au sirop d'érable mit Ahornsirup 🌿 with maple sirup 11.50 •
au nutella mit Nutella 🌿 with nutella 13.50	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 | Blutorange | 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 | Cannelle
Erdbeeren | Vanille Bourbon | Mocca Arabica | Alpenmilchschokolade
Waldbeer-Joghurt | Karamell | Haselnuss | Zimt
 Strawberry | Vanilla Bourbon | Mocca Arabica | Alpine milk chocolate
 Forest berry yoghurt | Caramel | Hazelnut | Cinnamon

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 🌿

Saaneland 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 12.00

Vin de porto

White Port 10 Years

Vieira da Sousa | Sabrosa

5cl 10.00

•

Ramos Pinto Fine Tawny Porto

Ramos Pinto

5cl 6.50

•

Graham's Six Grapes Reserve Port

Graham's

5cl 8.00