

## Desserts d'été / Sommerdesserts

Petite Portion / Grande Portion

**Parfait mangue et fruit de la passion** 10.50 / 14.50

Mango-Passionsfrucht-Parfait

*Mango passion fruit ice cream*

**Mousse au yaourt « Amarena »** 10.50 / 13.50

Joghurtmousse « Amarena »

*Yogurt mousse "Amarena"*

**Mousse au Toblerone noir et salade d'ananas** 12.00 / 15.00

Tobleronemousse mit Ananas

*Toblerone chocolate mousse with sliced pineapple*

**Moelleux au chocolat, fruits rouges marinés et glace vanille** 16.00

Schokoladenküchlein mit marinierten Sommerbeeren und Vanilleglace

*Small chocolate cake with marinated berries and vanilla ice cream*

**Variation de dessert « Arc-en-ciel »** 16.00

**Crème brûlée, Parfait mangue et fruit de la passion  
et meringue (Saanenland) avec crème double**

Desservariation « Arc-en-ciel »

Gebrannte Creme, Mango-Passionsfruchtparfait  
und Saanenland-Meringue mit Doppelrahm

*Dessert variation « Arc-en-ciel »*

*Burnt cream, mango passion fruit ice cream  
and meringue (Saanenland) with double cream*

**Café glacé** 9.00 / 12.00

Eiskaffee

*Iced coffee*

**Coupe Danemark** 9.00 / 12.00

Vanilleglace, Schoggisauce, Schlagrahm

*Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream*

## Desserts classiques

Petite Portion / Grande Portion

<b>Crème brûlée à la vanille de Madagascar</b>	14.00
<p style="margin-left: 20px;">Gebrannte Crème parfümiert mit Madagaskarvanille  <i>Burnt cream with vanilla from Madagascar</i></p>	
<b>Salade de fruits frais</b> Frischer Fruchtsalat <i>Fresh fruit salad</i>	10.50
<b>avec crème Chantilly</b> / mit Schlagrahm/ <i>with whipped cream</i>	12.00
<b>avec Kirsch</b> / mit Kirsch / <i>with Kirsch</i>	14.50
<b>Sorbet « Arc-en-Ciel »</b>	10.50 / 12.50
<b>Sorbet aux pruneaux arrosé à l'eau de vie (4 cl)</b>	
<p style="margin-left: 20px;">Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser (4cl)  <i>Plum sorbet with plum brandy (4 cl)</i></p>	
<b>Coupe „Heissi Liebi“</b>	9.50 / 13.50
<b>Glace vanille et baies des bois chaudes noix caramélisées et crème Chantilly</b>	
<p style="margin-left: 20px;">Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace          Karamellisierte Walnüsse und Schlagrahm    <i>Hot forest berries with vanilla ice cream          Caramelized walnuts and whipped cream</i></p>	

**« Café gourmand »** 9.00  
 Café ou espresso avec un petit dessert au choix  
 Crème brûlée à la vanille de Madagascar ou parfait mangue et fruit de la passion  
 ou meringue (Saanenland) avec crème double

**Kaffee oder Espresso mit einem kleinen Dessert nach Wahl**  
 Gebrannte Crème mit Madagaskarvanille oder Mango-Passionsfruchtarfait  
 oder Saanenland-Meringue mit Doppelrahm

**Coffee or espresso with a small dessert on choice**  
*burnt cream with vanilla from Madagascar or mango passion fruit ice cream  
 or meringue (Saanenland) with double cream*

Fromages / Käse / Cheese

---

**Assiette de fromages du Saanenland** 14.50

Käseteller aus dem Saanenland

*Cheese plate Saanenland*

**Petite assiette de fromages en rebibes de Gstaad** 12.50

Kleiner Teller mit Gstaader Hobelkäse

*Small plate with shaved cheese from Gstaad*

Vins doux de desserts / Dessertweine / Sweet wines

---

			<b>37.5 cl / 10 cl</b>
Valais	<b>Sion doux</b>	2016	32.00 / 8.50
	Valais AOC Cédric Flaction, Saint-Pierre-de Clages		

## Crêpes / Pfannkuchen / Pancakes

---

<b>Au sucre</b>	9.00
mit Zucker / <i>with sugar</i>	
<b>Au citron</b>	9.50
mit Zitrone / <i>with lemon</i>	
<b>Au chocolat</b>	9.50
mit Schokolade / <i>with chocolate</i>	
<b>A la confiture d'abricots</b>	9.50
mit Aprikosenkonfitüre / <i>with abricot jam</i>	
<b>Au Nutella</b>	9.50
mit Nutella / <i>with Nutella</i>	
<b>Au sirop d'érable</b>	9.50
mit Ahornsirup / <i>with maple syrup</i>	
<b>Au miel</b>	10.50
mit Honig / <i>with honey</i>	
<b>Crêpe aux baies des bois, glace vanille et crème Chantilly</b>	16.50
Crêpe mit Waldbeeren, Vanilleglace und Schlagrahm <i>Pancake with forest berries, vanilla ice cream and whipped cream</i>	
<b>Crêpe flambée au Grand Marnier (4 cl)</b>	17.50
Crêpe mit Grand Marnier flambiert (4cl) <i>Pancake flambéed with Grand Marnier (4 cl)</i>	
<b>+ Supplément 1 boule de glace</b>	4.00
+ Zuschlag 1 Kugel Glace <i>+ supplement 1 scoop of ice cream</i>	

## Sorbets et glaces «Ruci Ice cream»

---

### Sorbets

Pruneaux	Zwetschgen	Plum
Citron vert	Limette	Lime
Mangue	Mango	Mango
Fruits de la passion	Passionsfrucht	Passionfruit

### Glaces / Rahmeis / Ice cream

Fraises	Erdbeeren	Strawberries
Bourbon-Vanille	Vanille Bourbon	Vanilla Bourbon
Mocca	Mokka	Moca
Chocolat	Schokolade	Chocolate
Caramel	Karamell	Caramel
Noix de coco	Kokosnuss	Coconut

1 boule / 1 Kugel / 1 scoop of ice cream	4.00
2 boules / 2 Kugeln / 2 scoops of ice cream	7.80
3 boules / 3 Kugeln / 3 scoops of ice cream	11.00

Croquant / Streusel / Crumble	+ 1.00
Crème Chantilly / Schlagrahm / Whipped cream	+ 2.00
Sauce chocolat / Schokoladensauce / Chocolate sauce	+ 3.00
Sauce aux baies / Beersauce / Berry sauce	+ 3.00

## 57 Jahre Arc-en-ciel

1959	Oktober	Kauf der Liegenschaft «Haus Gottfried Bühler»
1960	Frühling	Baubeginn
1961	Januar	Eröffnung Tea Room Arc-en-ciel
1962	Mai	Eröffnung Hotel Garni mit 20 Betten
1967	Dezember	Erwerb Chalet Sanetschblick
1968	Sommer	Umbau Chalet Sanetschblick in Hotel Dépendence mit 20 Betten
1972	Sommer	Grosser Hotel Um- und Erweiterungsbau
1976	Mai	Eröffnung der Pizzeria mit Holzofen und Erstellung der Egli-Tennisplätze
1979	November	Restaurant neu gestaltet und Crêperie eingerichtet
1980/81		Salonneubau im 1. Stock des Hotels Neubau der Hotel-Résidence mit Studios, Zwei- und Dreizimmerwohnungen sowie einer Einstellhalle, Sauna/Solarium/Fitness
1982	Okt.-Dez.	Hotel Um- und Erweiterungsbau, neuer Hoteleingang mit Réception und Hotelhalle mit Cocktailbar, Vergrösserung Pizzeria
1984	November	Elektronische Telefonanlage, Minibars in allen Zimmern
1985	Juni, Nov.	Bau des hoteleigenen, geheizten Schwimmbades, Hoteleingang neu gestaltet
1986	November	Farb-TV in allen Gästezimmern!
1989	Mai	1. EDV-Anlage für Réception und Administration
1990	Mai	Neue Elektro-Autorennbahn für Kinder im Sommer
1992	Mai–Juni	Hotel-Résidence sanft renoviert
1993	März–Juni	14 neue Hotelzimmer zur Nord- und Ostseite und Seminarraum gebaut
	Dezember	Neugestaltung Restaurant „La Sarine“
1995	April–Mai	Terrassenunterkellerung. Neue WC-Anlagen, Kinder-WC und Wickelraum
	Okt.–Dez	Bau Wintergarten und Spielzimmer / Spielsalon
1999	März	15.3.99 Michel Matti verlässt das Hotel 16.3.99 Christiane Matti übernimmt die Geschäftsführung
2000		Renovation / Umbau von acht Hotelzimmern West- und Südseite
<b>2001</b>	<b>Januar</b>	<b>Das Hotel Arc-en-ciel wird 40-jährig!</b>
2002		Neue Hotelhalle mit Loco's Bar. Neue Réception und neuer Personenlift. Wireless Lan (Swisscom Hotspot) im Hotel
2004		Neue Wärmepumpe in Résidence
2005	Sept.-Dez.	Südzimmer umgebaut in 3 Junior-, 3 Mini-Suiten und 1 Doppelzimmer. Estrich wurde umgenutzt: Einbau Pulldach
	Dezember	Eröffnung „Beauté et bien-être Arc-en-ciel“ im Chalet Sanetschblick
2006	Sept.-Dez.	Renovation und Umbau der Zimmer und Apartments im EG Résidence
2007	Sept.-Dez.	Renovation 1. und 2. Stock Résidence + Eröffnung Private Spa & Fitness

2008 Juli	Installation einer neuen Telefonanlage
November	Neue Boiler und Entkalkungsanlage in der Résidence
2009 April	Sanierung Personenlift in der Résidence
Okt.-Nov.	Renovation Pizzeria + La Sarine, neuer Küchenboden + Decke, neues Chromstahl-Buffet, Kaffeemaschine, Abwäscherei und Ausschankanlage. Anschluss des Hotels an die Fernwärmezentrale der Gemeinde Saanen. Komplette Renovation der 4-Zi. Wohnung im 1. Stock, Einbau zusätzliches Bad/WC
2011 Januar	<b>Das Hotel Arc-en-ciel wird 50 jähig!</b> Jubiläumsfeier am 21. / 22. Oktober
Dezember	Kauf neuer Digital Flachbildschirm-TV's für alle Zimmer – Gratis W-Lan
2012 Mai	Spielzimmer im UG umgestaltet und renoviert
2013 Oktober	Umbau und Neugestaltung des Empfangsbereiches (Récéption und Lounge)
2014 Mai	Renovation und Vergrösserung der Terrasse mit Hlzboden. Neuer Terrassenbereich Bachseite sowie neue und grosszügige Aussenlounge.
2015 Okt.-Nov.	Installation einer Solaranlage auf dem Dach. Renovierung des Treppenhauses sowie neue Attika-Suiten im 4. Stock. Neuer Induktionsherd in Küche eingebaut.
2016 Nov.-Dez.	Neugestaltung des Frühstückbuffets. Installation neues gratis W-LAN von Ruckus.
2017 März-Juni	Renovation der 8 Doppelzimmer Bach- und Südseite
2018 April-Mai	Umbau Küche: Neue Rüsterei und Waschraum Renovation «Salon 1er Étage» und Holzterrasse Neuer Weinkeller im Untergeschoss

### Das Arc-en-ciel heute:

45 bis 50 Mitarbeiter/innen sind für Ihr Wohl besorgt.  
29 Zimmer mit 58 Betten im Hotel und 10 Zimmer/Apartments mit 20 Betten in der Résidence stehen unseren Gästen zur Verfügung. Der Salon im 1. Stock bietet Platz für 10 bis 80 Personen.

### Restaurants:

Pizzeria: 50 Plätze	La Sarine: 100 Plätze	Lounge : 20 Plätze
Terrasse: 70 bis 180 Plätze	Wintergarten: 40 Plätze	Salon 1er Étage: 80 Plätze