

Desserts d'hiver

Petite Portion

<p>Mousse au Toblerone et salade d'oranges Tobleronemousse mit Orangensalat <i>Toblerone chocolate mousse with orange salad</i></p>	13.00 / 16.00
<p>Compote de prunes et glace à la cannelle Zwetschgenkompott mit Zimtglace <i>Prune compot with cinnamon ice cream</i></p>	10.50 / 13.50
<p>Stroudel aux pommes et glace à la cannelle Apfelstrudel mit Zimtglace <i>Apple-stroudel with cinnamon ice cream</i></p>	11.00 / 13.00
<p>Moelleux au chocolat et glace à la crème acidulée Warmes Schoggiküchlein mit Sauerrahmglace <i>Hot chocolate cake with sour cream ice cream</i></p>	16.00
<p>Variation de dessert « Arc-en-ciel » Crème brûlée, glace cannelle et prunes, mousse au Toblerone Desservariation « Arc-en-ciel » Gebrannte Creme, Zimtglace mit Zwetschgen, Tobleronenmousse <i>Dessert variation « Arc-en-ciel »</i> <i>Burnt cream, cinnamon ice cream with prunes, Toblerone mousse</i></p>	16.50

<p>« Café gourmand »</p> <p>Café ou espresso avec un petit dessert Crème brûlée ou mousse au toblerone ou compote de prunes et glace canelle</p> <p style="text-align: right;">10.00</p> <p style="text-align: center;"> <i>Kaffee oder Espresso mit einem kleinen Dessert</i> <i>Gebrannte Crème oder Tobleronemousse oder Zwetschgenkompott mit Zimtglace</i> <i>Coffee or espresso with a small dessert</i> <i>burnt cream or Toblerone chocolate mousse or prune compot</i> <i>and cinnamon ice cream</i> </p>
--

Desserts classiques

	Petite Portion
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	14.00
<p>Gebrannte Crème mit Madagaskarvanille <i>Burnt cream with vanilla from Madagascar</i></p>	
Meringue et crème double de la Gruyère	10.50 / 12.50
<p>Meringue und Greyerzer Doppelrahm <i>Meringue and double cream from Gruyère</i></p>	
Salade de fruits frais	10.50
<p>Frischer Fruchtsalat <i>Fresh fruit salad</i></p>	
avec crème Chantilly / mit Schlagrahm/ <i>with whipped cream</i>	12.00
avec Kirsch / mit Kirsch/ with Kirsch	14.50
Sorbet Arc-en-Ciel	11.50 / 14.50
Sorbet aux pruneaux à l'eau de vie de pruneaux (4 cl)	
<p>Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser (4cl) <i>Plum sorbet with plum brandy (4 cl)</i></p>	
Coupe „Heissi Liebi“	11.00 / 15.00
Glace vanille et baies des bois chaudes noix caramélisées et crème Chantilly	
<p>Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace Karamellisierte Walnüsse und Schlagrahm <i>Hot forest berries with vanilla ice cream Caramelized walnuts and whipped cream</i></p>	
Café glacé	9.00 / 12.00
<p>Eiskaffee <i>Iced coffee</i></p>	
Coupe Danemark	10.00 / 13.00

Fromages / Käse / Cheese

Assiette de fromages du Saanenland 15.50

Käseteller aus dem Saanenland
Cheese plate Saanenland

Petite assiette de fromages en rebibes de Gstaad 13.50

Kleiner Teller mit Gstaader Hobelkäse
Small plate with shaved cheese from Gstaad

Vins doux de desserts / Dessertweine / Sweet wines

37.5 cl / 10cl

Valais	Sion doux Cédric Flaction, Saint-Pierre-de-Clages Valais AOC	2016	32.00 / 8.50
Sauternes	Château Roumieu Sauternes A.C.	2009	48.00
	Château Doisy-Védrines Grand Cru classé Sauternes A.C.	2012	75.00

Crêpes / Pfannkuchen / Pancakes

Au sucre	8.50
mit Zucker / <i>with sugar</i>	
Au citron	9.00
mit Zitrone / <i>with lemon</i>	
Au chocolat	9.50
mit Schokolade / <i>with chocolate</i>	
A la confiture d'abricots	9.50
mit Aprikosenkonfitüre / <i>with abricot jam</i>	
Au nutella	9.50
mit Nutella / <i>with nutella</i>	
Au sirop d'érable	9.50
mit Ahornsirup / <i>with maple syrup</i>	
Au miel	10.50
mit Honig / <i>with honey</i>	
Crêpe aux baies des bois, glace vanille et crème Chantilly	16.50
Crêpe mit Waldbeeren, Vanilleglace und Schlagrahm <i>Pancake with forest berries, vanilla ice cream and whipped cream</i>	
Crêpe flambée au Grand Marnier (4 cl)	17.50
Crêpe mit Grand Marnier flambiert (4cl) <i>Pancake flambéed with Grand Marnier (4 cl)</i>	
+ Supplément 1 boule de glace	4.00
+ Zuschlag 1 Kugel Glace <i>+ supplement 1 scoop of ice cream</i>	

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
Cannelle	Zimt	Cinnamon
Crème acidulée	Sauerrahm	Sour cream

1 boule / 1 Kugel / 1 scoop of ice cream 4.20

Croquant / Streusel / Crumble	+ 1.50
Crème chantilly / Schlagrahm / Whipped cream	+ 2.50
Sauce chocolat / Schokoladensauce / Chocolate sauce	+ 4.50
Sauce aux baies / Beersauce / Berry sauce	+ 4.50

58 Jahre Arc-en-ciel

1959 Oktober	Kauf der Liegenschaft «Haus Gottfried Bühler» durch Heini und Micheline Matti
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 Eggli-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 leicht renoviert
1993 März–Juni	14 neue Hotelzimmer und Seminarraum gebaut
Dezember	Neugestaltung Restaurant „La Sarine“
1995 April–Mai	Terrassenunterkellerung. Neue WC-Anlagen, Kinder-WC
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
2001 Januar	Das Hotel Arc-en-ciel wird 40-jährig!
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: Pultdach
Dezember	Eröffnung „Beauté et bien-être Arc-en-ciel“ im Chalet Sanetschblick
2006 Sept.-Dez.	Renovation und Umbau Erdgeschoss 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, Abwascherei und Ausschankanlage. Anschluss des Hotels an die Fernwärmezentrale der Gemeinde Saanen. Komplette Renovation der 4-Zi. Wohnung im 1. Stock, Einbau zusätzl. Bad/WC
2011 Januar	Das Hotel Arc-en-ciel wird 50 jährig! 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 (Réception und Lounge)
2014 Mai	Renovation und Vergrösserung der Terrasse. Neuer Terrassenbereich Bachseite sowie neue und grosszügige Aussenlounge.
2015 September	Am 12.9. stirbt der Gründer und Erbauer des Hotels, Heini Matti im Alter von fast 93 Jahren.
2015 Okt.-Nov.	Installation einer Solaranlage auf dem Dach. Renovierung des Treppenhauses sowie neue Attika-Suiten im 4. Stock. Küche mit Induktionsherd wird 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 au Premier» und Holzterrasse Neuer Weinkeller im Untergeschoss
2018 Oktober	Renovation (Sandstahlen und Malen) der Fassade der Résidence
2018 November	Renovation des Mitarbeiterrestaurants sowie des Büros Service, Küche und Gouvernante.

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 Seminarsaal im 1. Stock bietet Platz für 10 bis 40 Personen.

Restaurants:

Pizzeria: 50 Plätze	La Sarine: 100 Plätze	Lounge : 20 Plätze
Terrasse: 70 bis 180 Plätze	Wintergarten: 40 Plätze	Salon au Premier: 80 Plätze

Christiane Matti & Team