

A l'apéritif / Zum Aperero / Snacks

« Bruschette ai pomodorini, aglio e olive »  12.00
Baguette grillée à l'ail, dés de tomates, basilic et tapenade d'olives

Baguette geröstet mit Knoblauch, Tomatenwürfel, Basilikum und Oliventapenade
Grilled garlic-bread with tomato-cubes, basil and olive tapenade

Baguette grillée au beurre à l'ail  7.00

Baguette geröstet mit Knoblauchbutter
Grilled bread with garlic butter

Salades / Salate / Salads

Petite portion / Grande portion

Salade verte de saison  8.00 / 10.00

Blattsalate nach Saison
Green seasonal salad

Salade mêlée de saison  11.00 / 14.00

Gemischter Saison-Salat
Mixed seasonal salad

Salade Arc-en-ciel 14.80 / 17.80

Salade de mâches, lardons et croûtons

Nüsslisalat mit Speck und Brotwürfeli
Lambs lettuce with bacon and croutons

Salade Sirtaki  23.00 / 26.00

Fromage de brebis, concombres, olives noires, poivrons, tomates, salade verte, baguette grillée à l'ail

Fetakäse, Gurken, schwarzen Oliven, Peperoni, Tomaten, grüner Salat und Knoblauchröstit
Greek sheep cheese, cucumbers, black olives, peppers, tomatoes, green salad and grilled garlic bread

Entrées / Vorspeisen/ Starters

Petite portion / Grande portion

Salade d'asperges à l'ananas et mangue 16.50 / 20.50
Vinaigrette à la framboise

Spargelsalat mit Ananas und Mango
 Himbeer-Vinaigrette

*Asparagus salad with pineapple and mango
 Vinaigrette with raspberries*

avec Noix de St. Jacques sautées 28.50 / 31.50
 mit gebratenen Jakobsmuscheln
 with sauteed scallops

Tomates et mozzarella de bufflone  16.80 / 19.80
Pesto au basilic

Tomaten und Büffelkuh-Mozzarella
 mit Basilikumpesto

*Sliced tomatoes and buffel mozzarella
 Basil pesto*

Tartare de bœuf garni (Suisse) 24.50 / 27.50
Toast et beurre

Rindstatar garniert, Toast und Butter




Garnished beef tartar, toast and butter

Carpaccio de bœuf, vinaigrette au citron vert (Suisse)
Parmesan en rebibes

Rindscarpaccio mit Limettendressing	100 g	26.50
Parmesanspäne	70 g	23.50

*Beef carpaccio with lime dressing
 Parmesan shavings*

Potages / Suppen / Soups

	Petite portion / Grande portion
<p>Crème d'asperges </p> <p>Spargelcremesuppe <i>Asparagus cream soup</i></p>	10.50 / 12.50
<p>Crème de tomates </p> <p>Tomatencremesuppe <i>Tomato cream soup</i></p>	10.00 / 12.00
<p>Minestrone </p> <p>Italienische Gemüsesuppe <i>Italian vegetable soup</i></p>	10.00 / 12.00
<p>Consommé de boeuf</p> <p>Rindskraftbrühe <i>Beef consommé</i></p>	9.50 / 11.50
<p>au Sherry / mit Sherry / <i>with Sherry</i></p>	+ 2.00
<p>à l'oeuf / mit Ei / <i>with egg</i></p>	+ 2.00



Asperges / Spargel / Asparagus

Provenance : Suisse ou Allemagne

Petite portion / Grande portion

Ravioli d'asperges, pesto à l'ail des ours 
Pointes d'asperges et tomates cerises

25.00 / 28.00

Spargelravioli mit Bärlauchpesto
 Gebratene Spargelspitzen und Kirschtomaten

*Asparagus ravioli with wild garlic pesto
 Sauteed asparagus tips and cherry tomatoes*

Risotto aux asperges vertes et blanches et ail des ours 

23.50 / 26.50

Risotto mit grünem und weissem Spargel, Bärlauch

Risotto with green and white asparagus, garlic pesto

**Filet de sandre royale (BIO de Zweisimmen)
 en croûte de pommes de terre**

44.00 / 47.00

Asperges vertes et blanches, sauce au cresson de fontaine

Gebratenes Filet vom Königszander (BIO aus Zweisimmen) in der Kartoffelkruste
 Grüner und weisser Spargel, Bärlauchsauce

*Grilled royal pikeperch fillet (BIO from Zweisimmen) with potato crust
 Green and white asparagus, water cress sauce*

Asperges blanches 

25.50 / 28.50

**Sauce hollandaise ou fromage blanc aux fines herbes
 Pommes de terre nouvelles sautées**

Au choix:

Escalope de veau	22.50
Jambon cru de Gstaad	16.50
Crevettes géantes	18.50
Sandre	22.50

Weisser Spargel mit Hollandaise Sauce oder
 Kräuterquark, neue Kartoffeln

wahlweise mit : Kalbsschnitzel
 Gstaader Rohschinken
 Riesenkrevetten
 Zander

*White asparagus
 Hollandaise sauce or curd with green herbs, new potatoes*

*To choose with: Veal scallop
 Dried ham of Gstaad
 Shrimps*



Saanenland Specials

Petite portion / Grande portion

Viande séchée et fromage à rebibes de Gstaad	25.80 / 28.80
<i>Gstaader Trockenfleisch und Hobelkäse</i> <i>Air-dried meat from Gstaad and shaved cheese</i>	
Saucisse à rôtir de veau de Gstaad	26.00
Sauce aux oignons, roesti au beurre	
<i>Gstaader Kalbsbratwurst, Zwiebelsauce, Butterrösti</i> <i>Fried veal sausage from Gstaad with onion sauce and roesti</i>	
Roesti Saanenland	23.00 / 26.00
Roesti, jambon cuit, tomates	
Fromage de Gstaad, œuf au plat	
<i>Butterrösti, Schinken, Tomaten, Gstaaderkäse und Spiegelei</i> <i>Roesti, ham, tomatoes, cheese from Gstaad, Fried egg</i>	
Fondue au fromage de Gstaad, mélange maison 210g 	28.00
<i>Gstaader Käsefondue, Hausmischung 210g</i> <i>Cheese fondue from Gstaad, house-mixture 210g</i>	

Ravioli d'asperges, pesto à l'ail des ours 🌿 25.00 / 28.00
Pointes d'asperges et tomates cerises

Spargelravioli mit Bärlauchpesto
Gebratene Spargelspitzen und Kirschtomaten

*Asparagus ravioli with wild garlic pesto
Sautéed asparagus tips and cherry tomatoes*

Penne all'arrabbiata 🌿 19.00 / 22.00
Sauce tomates aux piments frais, ail et olives vertes

Penne an scharfer Tomatensauce, frische Pfefferschoten,
Knoblauch und grüne Oliven

*Penne with spicy tomato sauce,
fresh peperoncini, garlic and green olives*

Penne Manzo 30.00 / 33.00
Penne au bœuf mariné, oignons rouges et julienne de poivrons
Sauce tomate à la crème

Penne mit mariniertem Rindfleisch, rote Zwiebeln und Peperonistreifen
Tomaten-Rahmsauce

*Penne with marinated beef, red onions and peperoni-stripes
Tomato-cream sauce*

Spaghetti Bolognese 20.00 / 23.00

Spaghetti Carbonara 21.00 / 24.00

Spaghetti sauce tomates 🌿 17.00 / 20.00

Spaghetti mit Tomatensauce



Spaghetti with tomato sauce

Les spaghetti et penne peuvent être commandées sans gluten et sans lactose ou à la farine d'épautre.

Spaghetti und Penne gibt es auf Anfrage auch Glutenfrei und Laktosefrei oder mit Dinkelmehl.

Salades de printemps Frühlingssalate / Spring salads

Petite portion / Grande portion

<p>Crevettes géantes (Vietnam) Salade de saison et fruits frais</p> <p>Riesenkrevetten (Vietnam) mit Saisonsalaten und frischen Früchten <i>Giant prawns (Vietnam) with seasonal salad and fresh fruits</i></p>	<p>29.00 / 32.50</p>
<p>Brochettes de poulet mariné au curry rouge Salade de saison et fruits frais</p> <p>Pouletbrust-Spiesschen mit rotem Curry mariniert Saisonsalat mit frischen Früchten <i>Chickenbreast skewer marinated with red curry</i> <i>Seasonal salad with fresh fruits</i></p>	<p>25.00 / 28.00</p>
<p>Fromage de chèvre de Schönried,  gratiné au miel et thym sur pommes séchées Salade de saison et fruits frais</p> <p>Schönrieder Ziegenkäse mit Honig-Thymian auf Dörräpfel gratiniert, Saisonsalat mit frischen Früchten <i>Goat cheese from Schönried gratinated in honey-thyme on dried apple,</i> <i>seasonal salad and fresh fruits</i></p>	<p>24.00 / 27.00</p>
<p>Salade d'asperges à l'ananas et mangue Vinaigrette à la framboise</p> <p>Spargelsalat mit Ananas und Mango Himbeer-Vinaigrette <i>Asparagus salad with pineapple and mango</i> <i>Vinaigrette with raspberries</i></p>	<p>16.50 / 20.50</p>
<p>avec Noix de St. Jacques sautées mit gebratenen Jakobsmuscheln with sauteed scallops</p>	<p>28.50 / 31.50</p>
<p>Meli-melo de salade et fruits de saison </p> <p>Saisonsalate mit Früchten und Beeren <i>Seasonal salad with fruits and berries</i></p>	<p>14.50 / 17.50</p>

Plats végétariens / Vegetarisch / Vegetarian dishes 

Petite portion / Grande portion

Ravioli d'asperges, pesto à l'ail des ours  25.00 / 28.00
Pointes d'asperges et tomates cerises

Spargelravioli mit Bärlauchpesto
 Gebratene Spargelspitzen und Kirschtomaten

*Asparagus ravioli with wild garlic pesto
 Sauteed asparagus tips and cherry tomatoes*

Risotto aux asperges vertes et blanches et ail des ours  23.50 / 26.50

Risotto mit grünem und weissem Spargel, Bärlauch

Risotto with green and white asparagus, garlic pesto

Assiette du maraîcher, pommes vapeur et sauce « Arc-en-ciel » 24.00

Gemüseteller mit Dampfkartoffeln und Sauce «Arc-en-ciel»

Fresh Vegetables, steamed potatoes and sauce "Arc-en-ciel"

Plat végétan / Veganes Gericht / Vegan dish 

Petite portion / Grande portion

Burger de Falafel 25.00 / 28.00

Salade d'asperges et mangue


Chutney de fraises et rhubarbe


Falafelburger mit Spargelsalat und Mango, Erdbeer-Rhabarber Chutney

Falafel burger with asparagus salad and mango, strawberry-rhubarb chutney



Veuillez consulter nos autres mets végétariens marqués sur la carte avec 

Bitte beachten Sie weitere vegetarische Gerichte
 in der Speisekarte, gekennzeichnet mit 

May we kindly ask you to pay attention to the other vegetarian dishes
 marked with  in our menu

Viandes et grillades / Fleisch und Grilladen / Meat

Petite Portion / Grande Portion

Filet de bœuf Arc-en-ciel 56.50
sur brique d'argile réfractaire
Sauce aux fines herbes, légumes de saison*

Rindsfilet Arc-en-ciel auf Schamottstein
 Kräutersauce und Saisongemüse*

*Beef fillet Arc-en-ciel on hot stone, herbs sauce
 seasonal vegetables**

Entrecôte de bœuf 49.50
Beurre Café de Paris et légumes de saison*

Entrecôte vom Rind
 Kräuterbutter und Saisongemüse*

*Grilled sirloin steak of beef
 Herbs butter, seasonal vegetables**

Carré d'agneau Arc-en-ciel 47.50
sur brique d'argile réfractaire
Sauce moutarde et ricotta
Légumes de saison*

Lammkarree auf Schamottenstein mit Ricotta-Senf-Sauce
 Saisongemüse*

*Carré of lamb Arc-en-ciel on hot stone
 Ricotta mustard sauce, seasonal vegetables**

***Gratin dauphinois ou pommes frites au choix**

**Kartoffelgratin oder Pommes Frites zur Auswahl*

**Potatoe gratin or french fries to choose*

Viandes / Fleisch / Meat

Petite Portion / Grande Portion

Escalope de veau viennoise 44.00 / 47.00
Pommes frites, légumes de saison

Paniertes Wienerschnitzel vom Kalb
 Pommes frites und Saisongemüse

Veal escalope Vienna style
French fries, seasonal vegetables

Emincé de veau 44.00 / 47.00
Sauce crème aux champignons de Paris et roesti

Geschnetzeltes Kalbfleisch an Pilzrahmsauce und Rösti

Sliced veal in cream sauce with white mushrooms and roesti

Provenances de nos viandes :

Suisse (Saanenland)	Veau, porc, poulet
Suisse (Saanenland), Irlande et Australie	Bœuf
Nouvelle-Zélande et Australie	Agneau*

*Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux.
 Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques

Wir beziehen unser Fleisch aus folgenden Ländern:

Schweiz (Saanenland)	Kalb, Schwein, Poulet
Schweiz (Saanenland), Irland und Australien	Rind
Neuseeland und Australien	Lamm*

*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.
 Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

Origin of our meat:

Switzerland (Saanenland)	Veal, pork, chicken
Switzerland (Saanenland), Ireland and Australia	Beef
New Zealand and Australia	Lamb

*Can have been produced with hormonal performance promoters.
 Can be produced with non-hormonal performance promoters, such as antibiotics.

Poissons / Fisch / Fish

Petite portion / Grande portion

Filet de sandre royale (BIO de Zweisimmen) 44.00 / 47.00
en croûte de pommes de terre
Asperges vertes et blanches, sauce au cresson de fontaine

Gebratenes Filet vom Königszander (BIO aus Zweisimmen) in der Kartoffelkruste
Grüner und weisser Spargel, Bärlauchsauce

Grilled royal pikeperch fillet (BIO from Zweisimmen) with potato crust
Green and white asparagus, water cress sauce

Filets de sole (Pays-bas) Méditerranée et pommes vapeur 41.00 / 44.00

Seezungenfilets (Niederlande) Méditerrané Art mit Dampfkartoffeln

Sole filets (Netherlands) Mediterranean style with steamed potatoes

Truite au bleu ou Meunière de la Sarine 35.00
Beurre fondu, légumes de saison et pommes vapeur

Forelle blau oder Müllerin aus der Saane, flüssige Butter
Saisongemüse und Dampfkartoffeln

Trout au bleu or grilled from the Saane river with liquid butter
Seasonal vegetables, small potatoes

Nos truites sont de la pisciculture « René Schopfer » à Grund, Gstaad
Les sandres royales du « Forellensee Zweisimmen »

Unsere Forellen beziehen wir von der Fischzucht René Schopfer in Grund bei Gstaad
Die Königszander vom Forellensee Zweisimmen

Our trouts come from the fish farm "René Schopfer" in Grund, Gstaad
The royal-pikeperch from the "Forellensee Zweisimmen"

Veuillez consulter l'assiette de poisson sur le menu du jour.

Bitte beachten Sie den Fischsteller auf dem Tagesmenu.

Please have a look at our fish suggestion on the daily menu