

## Salades & Entrées / Salate & Vorspeisen / Salads & Starters

---

**Baguette grillée au beurre d'ail** 🌿 7.00

Baguette geröstet mit Knoblauchbutter

*Grilled baguette with garlic butter*

**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 mâche, lardons et croûtons**

Nüsslisalat mit Speck und Brotwürfeli

*Lambs lettuce with bacon and croutons*

**Tomates et mozzarella de bufflone** 🌿 16.80 / 19.80

**Pesto au basilic**

Tomaten und Büffelkuh-Mozzarella  
mit Basilikumpesto

*Sliced tomatoes and mozzarella di bufala*

*Basil pesto*

**Tartare de bœuf garni** 100g 27.50

**Toast et beurre** 70 g 24.50

Rindstatar garniert, Toast und Butter

*Garnished beef tartar, toast and butter*

**Carpaccio de bœuf, vinaigrette au citron vert**

**Parmesan en rebibes**

Rindscarpaccio mit Limettendressing 100 g 26.50

Parmesanhobel 70 g 23.50

*Beef carpaccio with lime dressing*

*Parmesan shavings*

## Salades & Entrées / Salate & Vorspeisen / Salads & Starters

---

Petite portion / Grande portion

**Crottin du chèvre du Saanenland** 21.00 / 24.00  
**aux figues caramélisées, l'huile d'olive au basilic et crostini**

Ziegen-Frischkäse aus dem Saanenland mit karamellisierten Feigen  
 Basilikumolivenöl und Crostini

*Fresh goat-cheese from the Saanenland with caramelized figs  
 Olive oil with basil and croûtons*

**Salade de mâche, lardons et bolets sautés** 16.50 / 19.50

Nüsslisalat mit Speck und gebratenen Steinpilzen

*Lambs lettuce with bacon and fried boletus*

**Salade Sirtaki** 🌿 23.00 / 26.00  
**Fromage de brebis, concombres, olives noires, poivrons,  
 tomates, salade verte, baguette grillée à l'ail**

Schafskäse, Gurken, schwarzen Oliven, Peperoni, Tomaten,  
 grüner Salat und Knoblauchröstbrot

*Greek sheep cheese, cucumbers, black olives, peppers,  
 tomatoes, green salad and grilled garlic bread*

## Potages / Suppen / Soups

Petite portion / Grande portion

|                                                                                                                                                                                                                             |                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Crème de potiron au gingembre et pomme</b> <br>Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Apfel<br><i>Pumpkin cream soup with ginger and apple</i> | 10.50 / 12.50        |
| <b>Minestrone</b> <br>Italienische Gemüsesuppe<br><i>Italian vegetable soup</i>                                                            | 10.00 / 12.00        |
| <b>Crème de tomates</b> <br>Tomatencremesuppe<br><i>Tomato cream soup</i>                                                                  | 10.00 / 12.00        |
| <b>Consommé de boeuf</b><br>Rindskraftbrühe<br><i>Beef consommé</i>                                                                                                                                                         | 9.50 / 11.50         |
| au Sherry / mit Sherry / <i>with Sherry</i><br>à l'oeuf / mit Ei / <i>with egg</i>                                                                                                                                          | <br>+ 2.00<br>+ 2.00 |

## Poissons / Fisch / Fish

Petite portion / Grande portion

**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*

**Crevettes géantes (Vietnam) sautées provençale** 32.00 / 35.00  
**sur lit de ratatouille, baguette à l'ail**

Gebatene Riesenkrevetten (Vietnam) "Provençale"  
auf Ratatouillegemüse, Knoblauchbaguette

*Fried giant shrimps (Vietnam) "Provençale style"  
Ratatouille and garlic baguette*

Nos truites sont de la pisciculture « René Schopfer » à Grund, Gstaad

Unsere Forellen beziehen wir von der Fischzucht René Schopfer in Grund bei Gstaad

*Our trouts come from the fish farm "René Schopfer" in Grund, Gstaad*

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

Bitte beachten Sie den Fischteller auf dem Tagesmenu.

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

## Pâtes / Pasta & Risotto

Petite portion / Grande portion

**Ravioli au potiron et ricotta affinés à l'huile de pépins de courge** 24.00 / 27.00  
**Séré, romarin et noix** 🌿

Kürbisravioli mit Ricotta und Kürbiskernöl  
 Quark, Rosmarin und Nüsse

*Pumpkin ravioli with ricotta and pumpkinseed-oil  
 curd, rosemary and nuts*

**Risotto aux bolets de Gstaad et viande de cerf séchée** 29.00 / 32.00  
**tomates séchées et herbes fraîches**

Risotto mit Steinpilzen aus Gstaad und getrocknetem Hirschfleisch  
 getrocknete Tomaten und frische Kräuter

*Risotto with boletus from Gstaad with air-dried deer meat  
 dried tomatoes and fresh alp herbs*

**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-strips  
 Tomato-cream sauce*

**Spaghetti Bolognese** 21.00 / 24.00

**Spaghetti Carbonara** 21.00 / 24.00

**Spaghetti Napolitaine** 🌿 17.00 / 20.00

Spaghetti mit Tomatensauce

*Spaghetti with tomato sauce*

## Saanenland Specials

Petite portion / Grande portion

**Viande de cerf séchée et fromage à rebibes de Gstaad** 25.80 / 28.80

Hirschtrockenfleisch und Gstaader Hobelkäse

*Air-dried deer meat and shaved cheese from Gstaad*

**Saucisse à rôtir de veau de Gstaad** 26.00  
**Sauce aux oignons, roesti au beurre**

Gstaader Kalbsbratwurst, Zwiebelsauce, Butterrösti

*Fried veal sausage from Gstaad with onion sauce and roesti*

**Roesti Saanenland** 23.00 / 26.00  
**Roesti, jambon cuit, tomates**  
**Fromage de Gstaad, œuf au plat**

Butterrösti, Schinken, Tomaten, Gstaaderkäse und Spiegelei

*Roesti, ham, tomatoes, cheese from Gstaad, Fried egg*

**Fondue au fromage de Gstaad, mélange maison 220g** 🍄 28.00

Gstaader Käsefondue, Hausmischung 220g

*Cheese fondue from Gstaad, house-mixture*

**Fondue au fromage de Gstaad, mélange maison** 🍄 par personne 41.00  
**aux truffes et champagne**

Gstaader Käsefondue mit Trüffel und Champagner

*Cheese fondue from Gstaad with truffle and champagne*

**Avec la fondue aux truffes nous vous proposons :**

Zum Trüffelfondue empfehlen wir Ihnen:

*With the truffle-fondue we propose you:*

**Champagne Louis Roederer Brut** Bouteille / 1 dl  
97.00 / 16.00

## La Chasse / Wild / Game

Petite portion / Grande portion

### **Civet de chamois**

Gämspfeffer

*Jugged chamois*

31.00 / 34.00

### **Médallions de selle de chevreuil**

#### **Sauce gibier aux champignons des bois**

Medaillons vom Rehrücken an Wildpilzrahmsauce

*Venison medallions with game mushroom sauce*

43.00 / 46.00

### **Escalope de chevreuil**

#### **Sauce gibier aux champignons des bois**

Rehschnitzel mit Wildpilzrahmsauce

*Venison escalope with game mushrooms sauce*

38.00 / 41.00

### **Filet de sanglier enrobé de lard, sauce églantine**

Wildschweinfilet im Speckmantel an Hagenbuttensauce

*Wild boar filet wrapped in bacon with rose hip sauce*

39.00 / 42.00

### **Garniture de chasse**

Tous les plats de vanaison sont garnis de spaetzli, airelles rouges, poires, chou rouge, chou de Bruxelles, marrons, raisins et prunes

Alle Wildgerichte servieren wir mit Spätzli, Preiselbeeren, Birnen, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Trauben und Zwetschgen

All game plats are served with spaetzli, cranberries, pears, red cabbage, Brussel sprout, sweet chestnuts, grapes and plums

## Weinempfehlung / proposition de vin / vine proposition

### **Duas Quintas Reserva 2014**

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca  
Ramos Pinto

*Orangenblüten, Zimt und Granatapfel*

Glas (1dl) / Flasche

11.20    78.00

## 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** (Saanenland) 44.00 / 47.00  
**Pommes frites, légumes de saison**

Paniertes Wiener Schnitzel vom Kalb  
 Pommes frites und Saisongemüse

*Veal escalope Vienna style*  
*French fries, seasonal vegetables*

**Emincé de veau** (Saanenland) 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) et Allemagne : | Veau, porc, poulet, chamois |
| Suisse (Saanenland) et Irlande :   | Bœuf                        |
| Nouvelle-Zélande :                 | Agneau**, sanglier          |
| Autriche et Hongrie :              | Chevreuril, sanglier        |

\*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), Deutschland: | Kalb, Schwein, Poulet, Gämse |
| Schweiz (Saanenland) und Irland:   | Rind                         |
| Neuseeland:                        | Lamm**                       |
| Österreich und Ungarn:             | Reh, Wildschwein             |

\*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

\*\*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

Origin of our meat:

|                                       |                              |
|---------------------------------------|------------------------------|
| Switzerland (Saanenland), Germany:    | Veal, pork, chicken, chamois |
| Switzerland (Saanenland) and Ireland: | Beef                         |
| New Zealand:                          | Lamb**                       |
| Austria and Hungary:                  | Venison, wild boar           |

\*Can have been produced with hormonal performance promoters.

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

## Salades d'automne / Herbstsalate / Autumn salads

---

Petite portion / Grande portion

**Crevettes géantes (Vietnam)** 29.00 / 32.00  
**Salade et fruits de saison**

Riesenkrevetten (Vietnam) mit Saisonsalaten, Früchten und Beeren

*Giant prawns (Vietnam) with seasonal salad, fruits and berries*

**Brochettes de poulet mariné au curry rouge** 25.00 / 28.00  
**Salade et fruits de saison**

Pouletbrust-Spiesschen mit rotem Curry mariniert  
Saisonsalat mit Früchten und Beeren

*Chickenbreast skewer marinated with red curry*  
*Seasonal salad with fruits and berries*

**Fromage de chèvre de Schönried, ** 24.00 / 27.00  
**gratiné au miel et thym et pommes séchées**  
**Salade et fruits de saison**

Schönrieder Ziegenkäse mit Honig-Thymian auf Dörräpfel gratiniert,  
Saisonsalat mit Früchten und Beeren

*Goat cheese from Schönried gratinated in honey-thyme on dried apple,*  
*seasonal salad with fruits and berries*

## Plats végétariens / Vegetarisch / Vegetarian dishes

Petite portion / Grande portion

**Garniture de chasse** 24.00 / 27.00  
**Spaetzli**

Wildbeilagen und Spätzli

*Game garniture, Spaetzli*

**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»*

**Gratin de potiron** 16.00 / 19.00

Kürbisgratin

*Pumpkin gratin*

## Plat végétan / Veganes Gericht / Vegan dish

Petite portion / Grande portion

**Ragoût de potiron aux bolets sautés, noix et poires** 24.00 / 27.00

Kürbisragout mit sautierten Steinpilzen, Nüssen und Birnen

*Pumpkin ragout with sautéed boletus, nuts and pear*



Petite portion / Grande porti

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