

Salades & Entrées / Salate & Vorspeisen / Salads & Starters

<p>Baguette grillée au beurre d'ail 🌿</p> <p>Baguette geröstet mit Knoblauchbutter</p> <p><i>Grilled baguette with garlic butter</i></p>	<p>7.00</p>				
<p>Salade verte de saison 🌿</p> <p>Blattsalate nach Saison</p> <p><i>Green seasonal salad</i></p>	<p>8.00 / 10.00</p>				
<p>Salade mêlée de saison 🌿</p> <p>Gemischter Saison-Salat</p> <p><i>Mixed seasonal salad</i></p>	<p>11.00 / 14.00</p>				
<p>Salade Arc-en-ciel</p> <p>Salade de mâche, lardons et croûtons</p> <p>Nüsslisalat mit Speck und Brotwürfeli</p> <p><i>Lambs lettuce with bacon and croutons</i></p>	<p>14.80 / 17.80</p>				
<p>Tomates et mozzarella de bufflone 🌿</p> <p>Pesto au basilic</p> <p>Tomaten und Büffelkuh-Mozzarella mit Basilikumpesto</p> <p><i>Sliced tomatoes and mozzarella di bufala</i></p> <p><i>Basil pesto</i></p>	<p>16.80 / 19.80</p>				
<p>Tartare de bœuf garni</p> <p>Toast et beurre</p> <p>Rindstatar garniert, Toast und Butter</p> <p><i>Garnished beef tartar, toast and butter</i></p>	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 60%;">100g</td> <td style="width: 40%; text-align: right;">27.50</td> </tr> <tr> <td>70 g</td> <td style="text-align: right;">24.50</td> </tr> </table>	100g	27.50	70 g	24.50
100g	27.50				
70 g	24.50				
<p>Carpaccio de bœuf, vinaigrette au citron vert</p> <p>Parmesan en rebibes</p> <p>Rindscarpaccio mit Limettendressing</p> <p>Parmesanhobel</p> <p><i>Beef carpaccio with lime dressing</i></p> <p><i>Parmesan shavings</i></p>	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 60%;">100 g</td> <td style="width: 40%; text-align: right;">26.50</td> </tr> <tr> <td>70 g</td> <td style="text-align: right;">23.50</td> </tr> </table>	100 g	26.50	70 g	23.50
100 g	26.50				
70 g	23.50				

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 Knoblauchröstit

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

Potages / Suppen / Soups

Petite portion / Grande portion

<p>Crème de potiron au gingembre et pomme 🍃</p> <p>Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Apfel</p> <p><i>Pumpkin cream soup with ginger and apple</i></p>	10.50 / 12.50
<p>Minestrone 🍃</p> <p>Italienische Gemüsesuppe</p> <p><i>Italian vegetable soup</i></p>	10.00 / 12.00
<p>Crème de tomates 🍃</p> <p>Tomatencremesuppe</p> <p><i>Tomato cream soup</i></p>	10.00 / 12.00
<p>Consommé de boeuf</p> <p>Rindskraftbrühe</p> <p><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

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

<p>Ravioli farcis aux champignons et bolets sautés 🌿</p> <p>Pilzravioli mit sautierten Steinpilzen</p> <p><i>Mushroom ravioli with sautéed boletus</i></p>	<p>24.00 / 27.00</p>
<p>Risotto aux bolets de Gstaad et viande de cerf séchée tomates séchées et herbes fraîches</p> <p>Risotto mit Steinpilzen aus Gstaad und getrocknetem Hirschfleisch getrocknete Tomaten und frische Kräuter</p> <p><i>Risotto with boletus from Gstaad with air-dried deer meat dried tomatoes and fresh alp herbs</i></p>	<p>29.00 / 32.00</p>
<p>Penne all'arrabbiata 🌿</p> <p>Sauce tomates aux piments frais, ail et olives vertes</p> <p>Penne an scharfer Tomatensauce, frische Pfefferschoten, Knoblauch und grüne Oliven</p> <p><i>Penne with spicy tomato sauce, fresh peperoncini, garlic and green olives</i></p>	<p>19.00 / 22.00</p>
<p>Penne Manzo</p> <p>Penne au bœuf mariné, oignons rouges et julienne de poivrons</p> <p>Sauce tomate à la crème</p> <p>Penne mit mariniertem Rindfleisch, rote Zwiebeln und Peperonistreifen Tomaten-Rahmsauce</p> <p><i>Penne with marinated beef, red onions and peperoni-stripes Tomato-cream sauce</i></p>	<p>30.00 / 33.00</p>
<p>Spaghetti Bolognese</p>	<p>21.00 / 24.00</p>
<p>Spaghetti Carbonara</p>	<p>21.00 / 24.00</p>
<p>Spaghetti Napolitaine 🌿</p> <p>Spaghetti mit Tomatensauce</p> <p><i>Spaghetti with tomato sauce</i></p>	<p>17.00 / 20.00</p>

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 Trüffel fondue empfehlen wir Ihnen:

With the truffle-fondue we propose you:

Champagne Louis Roederer Brut Bouteille / 1 dl
97.00 / 16.00

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 Wienerschnitzel 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 Hongrois :	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 Ungary:	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

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



Veillez 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

Pizze

	Mini-Pizza / Pizza	
Margherita 🌿 Tomates, mozzarella, basilic Tomaten, Mozzarella, Basilikum <i>Tomates, mozzarella, basil</i>	16.00	18.00
Funghi 🌿 Tomates, mozzarella, champignons Tomaten, Mozzarella, Pilze <i>Tomatoes, mozzarella, mushrooms</i>	17.00	19.00
Napoletana Tomates, mozzarella, câpres, anchois, olives Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven <i>Tomatoes, mozzarella, capers, anchovies, olives</i>	17.50	19.50
Fiorentina 🌿 Tomates, mozzarella, épinads, œuf cuit, ail Tomaten, Mozzarella, Spinat, Ei gebacken, Knoblauch <i>Tomatoes, mozzarella, spinach, backed egg, garlic</i>	18.50	20.50
Genovese 🌿 Tomates, mozzarella, tomates fraîches, basilic frais Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, frischer Basilikum <i>Tomatoes, mozzarella, fresh tomatoes, fresh basil</i>	19.50	21.50
Prosciutto Tomates, mozzarella, jambon d'épaule Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken <i>Tomatoes, mozzarella, ham</i>	21.50	23.50
Prosciutto e funghi Tomates, mozzarella, jambon d'épaule, champignons Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Pilze <i>Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms</i>	21.50	23.50

Pizze

	Mini-Pizza	Pizza
Atomica (Italie) Tomates, mozzarella, saucisse piquante, poivrons Tomaten, Mozzarella, Paprikawurst, Peperoni <i>Tomatoes, mozzarella, spicy sausage, peppers</i>	23.00	25.00
Calzone Tomates, mozzarella, champignons, jambon d'épaule, oeuf cuit Tomaten, Mozzarella, Pilze, Vorderschinken, Ei gebacken <i>Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham, egg</i>		25.00
Quattro stagioni Tomates, mozzarella, champignons, jambon d'épaule, anchois, olives, salami Tomaten, Mozzarella, Pilze, Vorderschinken, Sardellen, Oliven, Salami <i>Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham, anchovies, olives, salami</i>	23.00	25.00
Diavolo (Suisse) Tomates, mozzarella, épinards, boeuf mariné, piments Tomaten, Mozzarella, Spinat, mariniertes Rindfleisch, Pfefferschoten <i>Tomatoes, mozzarella, spinach, marinated beef, chili peppers</i>	26.50	28.50
		
Arc-en-ciel Tomates, mozzarella, champignons, jambon d'épaule, artichauts, olives, oeuf cuit Tomaten, Mozzarella, Pilze, Vorderschinken, Artischocken, Oliven, Ei gebacken <i>Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, olives, fried egg</i>	24.50	26.50
Hawaii Tomates, mozzarella, jambon d'épaule et ananas Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Ananas <i>Tomatoes, mozzarella, ham and pineapple</i>	22.50	24.50

Pizze

Mini-Pizza / Pizza

“Pizza Cacciatore” Tomates, mozzarella, viande de cerf séchée, bolets et roquette Tomaten, Mozzarella, Hirschtrockenfleisch, Steinpilze und Rucola <i>Tomatoes, mozzarella, air-dried deer, boletus and rucola</i>	28.80 30.80
Paesana Tomates, mozzarella, oignons, lard Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Speck <i>Tomatoes, mozzarella, onions, bacon</i>	20.50 22.50
Siciliana Tomates, mozzarella, jambon d'épaule, poivrons Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Peperoni <i>Tomatoes, mozzarella, ham, peppers</i>	22.00 24.00
Gorgonzola 🌿 Tomates, mozzarella, tomates fraîches, gorgonzola Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Gorgonzola <i>Tomatoes, mozzarella, fresh tomatoes, gorgonzola</i>	22.50 24.50
Oceana Tomates, mozzarella, crevettes, beurre café de Paris Tomaten, Mozzarella, Krevetten, Kräuterbutter <i>Tomatoes, mozzarella, shrimps, herb butter</i>	26.50 29.50
Carpaccio (Suisse) Tomates, mozzarella, carpaccio de boeuf, parmesan Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Parmesan <i>Tomatoes, mozzarella, beef carpaccio, parmesan</i>	32.50