

Arc-en-ciel Philosophie

Notre équipe de restauration et cuisine, sous la direction de José Liborio (Chef de service) et Christophe Vogel (Chef de cuisine), vous propose une cuisine du marché, méditerranéenne, légère et créative, à base de produits de saison frais. Les mets de notre carte sont tous cuisinés à la minute. Ceci demande un peu de temps et nous vous remercions de votre patience. Tous les fonds, sauces et potages sont produits sans exception dans notre cuisine.

La pizza au feu de bois est préparée par nos pizzaioli avec beaucoup d'amour et des produits de première qualité. La carte des vins propose une sélection de vins suisses et d'autres pays européens.

Pour nos mets nous utilisons autant que possible des produits des commerçants et paysans locaux. Nos fournisseurs nous garantissent qualité et fraîcheur.

Les viandes sont livrées par la « Buure Metzg » Gstaad. Les laiteries de Gstaad et Schönried se sont spécialisées dans la production de fromages et yoghurt de première qualité. Les boulangeries Dubi et Early Beck nous livrent tous les jours des croissants et des pains frais. Les œufs sont issus de l'élevage Zeller. Les fruits et légumes sont de Schmid Saanen et du paysan monsieur von Siebenthal

Monsieur Schopfer nous livre des truites vivantes de la Sarine. Les glaces sont fabriquées sur place sous le nom de « Ruci Ice cream ».

Merci pour votre visite et bon appétit !

Christiane Matti et l'équipe de l'Arc-en-ciel

Unser Restaurant-Team und unsere Küchenbrigade unter der Leitung von José Liborio (Chef de Service), und Christophe Vogel (Küchenchef), verwöhnen Sie mit typischen Schweizer Gerichten und leichten, gesunden mediterran-italienischen Kreationen. Diese werden à-la-minute und frisch zubereitet. Dies erfordert Zeit, weshalb wir Sie um etwas Geduld bitten.

Die Pizza aus dem Holzofen wird von unseren Pizzaioli mit viel Liebe, aus besten Zutaten zubereitet. Die Weinkarte bietet eine erlesene Auswahl aus der Schweiz und aus anderen europäischen Ländern.

Für unsere Gerichte verwenden wir hauptsächlich regionale Produkte von lokalen Händlern und Bauern. Unsere Lieferanten garantieren uns frische Waren bester Qualität.

Fleisch und Wurstwaren liefert uns die Buure Metzg Gstaad.

Die Eier werden von den Hühnern der Familie Zeller gelegt. Die Molkereien Gstaad und Schönried verarbeiten frische Milch und Rahm zu Käse sowie zu feinen Jogurts. Die Bäckereien Dubi und Early bringen uns täglich ofenfrische Gipfeli und Brotspezialitäten. Die Gemüsehändler Schmid in Saanen sowie die Bauernfamilie von Siebenthal versorgen uns mit frischen Früchten und Gemüse. Herr Schopfer beliefert uns mit lebenden Forellen aus der Saane. Köstliche, selbst fabrizierte Glace beziehen wir von der „Ruci Ice cream“.

Wir wünschen Ihnen genussvolle, fröhliche Momente und „e Guete“!

Christiane Matti und das Arc-en-ciel Team

Gstaadwasser ist ökologisch und CO2-neutral!

Im Arc-en-ciel kommen Sie in den Genuss von frischem Trinkwasser. Das Wasser stammt von Quellen, Grund- und Seewasser der Alpen. Bei uns wird es gefiltert, gekühlt und mit oder ohne Kohlensäure in Karaffen serviert. Helfen Sie uns, unsere Umwelt zu schonen, indem Sie unser Gstaadwasser trinken.

Wir bieten Ihnen das frische **Gstaadwasser** zu folgenden Preisen:

Karaffe	3dl	3.50
Karaffe	5dl	4.50
Karaffe	10dl	6.50

Eau de Gstaad – la boisson écologique

Nous vous proposons l'eau potable fraîche provenant des sources des alpes, filtrée, rafraîchie, avec ou sans gaz carbonique. En buvant l'eau de notre région vous contribuez à protéger notre environnement.

Nous servons l'**eau de Gstaad** avec ou sans gaz carbonique aux prix suivants :

Carafe	3dl	3.50
Carafe	5dl	4.50
Carafe	10dl	6.50

Water from Gstaad – the ecological way to drink

At the Arc-en-ciel we serve fresh drinking water from sources in the alps. The water is filtered, cooled and can be ordered with and without gas. Help to protect our environment by drinking water from our region.

We serve **the Gstaad water** with and without gas to following prices:

Pitcher	3dl	3.50
Pitcher	5dl	4.50
Pitcher	10dl	6.50

Pro Liter konsumierten Gstaadwassers spenden Sie einen Franken an Unicef

Par litre de l'eau de Gstaad consommé vous contribuez un franc à Unicef

Per consumed liter of Gstaad water you contribute one franc to Unicef



Intolérance au gluten, lactose et allergènes, plats végétaliens Gluten- Laktoseintoleranz und Allergene, vegane Gerichte Gluten or lactose-free, allergens, vegan plates

Notre carte vous propose un grand choix de différents plats et pizzas au feu de bois. Toutes nos pizzas ainsi que les pâtes peuvent être préparées sans gluten et sans lactose.

Notre chef de cuisine vous aide volontiers à composer un menu végétalien, sans gluten ou sans lactose.

Sur demande nous vous donnons les informations nécessaires sur les allergènes contenus dans nos mets.

Veuillez consulter votre serveur concernant vos désirs spéciaux.

In unserer Speisekarte bieten wir Ihnen eine grosse Auswahl an verschiedenen Gerichten und feinen Pizzas aus unserem Holzofen.

Jede unserer Pizzas sowie Pastagerichte können Gluten- oder Laktose frei genossen werden.

Unser Küchenchef hilft Ihnen gerne dabei, ein veganes, Gluten- oder Laktosefreies Menü zu komponieren.

Auf Anfrage geben wir Ihnen die notwendigen Auskünfte betreffend Allergene, welche in unseren Gerichten enthalten sind.

Wenden Sie sich an unser Servicepersonal, damit wir Ihre Wünsche oder allfällige Allergien optimal berücksichtigen können.

In our menu list we propose a big choice of different dishes and pizza's from our wood-burning oven.

All our pizzas as well as the pasta dishes can be prepared without gluten or lactose.

Our chef will help you to create your own vegan, gluten- or lactose-free menu.

On request, we will provide you with the necessary information regarding allergens contained in our dishes.

Kindly contact your waiter in order to help you to prepare a dish according to your wishes.



Arc-en-ciel against Foodwaste

En coopération avec l'organisation "United against waste", l'hôtel Arc-en-ciel tente de réduire le gaspillage alimentaire. Notre but est de jeter le moins d'aliments possible et ainsi d'apporter notre contribution à l'environnement.

En tant que client, vous avez également la possibilité de participer à ce projet.

Nous aimerions énumérer quelques points pour vous :

- si vous avez un petit appétit, n'hésitez pas à commander une portion plus petite.
- demandez à faire emballer la portion restante

(notre personnel de service se fera un plaisir de vous fournir une boîte micro-ondable, qui peut aussi bien sûr être composté).

De plus amples informations, ainsi que l'évaluation de l'étude de cas avec la participation de l'Hôtel Arc-en-ciel sont également disponibles sur internet : www.united-against-waste.ch

Merci beaucoup pour votre engagement!

In Zusammenarbeit mit der Organisation «United against waste», versucht das Hotel Arc-en-ciel die Mengen der weggeworfenen Lebensmittel zu reduzieren. Unser Ziel ist es, so wenig Lebensmittel wie möglich wegzuworfen und somit unseren Beitrag an die Umwelt zu leisten.

Auch als Gast haben Sie die Möglichkeit, sich an diesem Projekt zu beteiligen.

Gerne haben wir für Sie hier einige Punkte aufgeführt:

- bei kleinem Appetit eine entsprechend kleinere Portion bestellen
- die übrig gebliebene Portion einpacken lassen
(unser Servicepersonal gibt wir Ihnen gerne ein mikrowellengeeignetes Behältnis mit, welches selbstverständlich auch kompostierbar ist)

Weitere Informationen, sowie die Auswertung der Fallstudie unter Beteiligung des Hotels Arc-en-ciel's finden Sie auch im Internet unter: www.united-against-waste.ch

Herzliche Dank für Ihr Engagement!

In cooperation with the organisation "United against waste", the hotel Arc-en-ciel is trying to reduce the quantity of food waste and therewith to contribute to the environment.

As a guest you also can participate on this project.

We would like to list a few points for you:

- if you have a small appetite, order a correspondingly smaller portion*
- take the remaining food at home*
(our service staff will provide you with a microwaveable box, which is compostable)

Further information, as well as the evaluation of the case study with the participation of the Hotel Arc-en-ciel's can also be found on the Internet: www.united-against-waste.ch

Thank you very much for your commitment!