

## A l'apéritif / Zum Aperò / Snacks

---

**Bruschette aux dés de tomates 🌿** 12.00  
**Pignons et tapenade d'olives**

Bruschette mit Tomatenwürfel und Pinienkernen  
 Oliventapenade

*Grilled bread with tomato cubes, pine nuts and olive tapenade*

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

Baguette geröstet mit Knoblauchbutter

*Grilled baguette 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 mâche, 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**

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

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

## Potages / Suppen / Soups

---

Petite portion / Grande portion

**Gazpacho andalouse**  12.00 / 14.00  
**Croutons, dés de tomates et poivrons**

Gazpacho mit Brot-, Tomaten- und Peperoniwürfel

*Gazpacho with croutons, tomato and pepperoni cubes*

**Minestrone**  10.00 / 12.00

Italienische Gemüsesuppe

*Italian vegetable soup*

**Consommé de boeuf** 9.50 / 11.50

Rindskraftbrühe

*Beef consommé*

au Sherry / mit Sherry / *with Sherry* + 2.00

à l'oeuf / mit Ei / *with egg* + 2.00

**Crème de tomates**  10.00 / 12.00

Tomatencremesuppe

*Tomato cream soup*

## Entrées / Vorspeisen/ Starters

Petite portion / Grande portion

<b>Melon et jambon cru de Gstaad</b> Melone und Gstaader Rohschinken <i>Melon and raw ham from Gstaad</i>	23.00 / 26.00
<b>Vitello Tonnato</b> Kalter Kalbsbraten, Thunfischsauce <i>Thin slices of cold roasted veal, tuna sauce</i>	24.00 / 27.00
<b>Eventail d'avocat garni de crevettes          dressing à la moutarde de Meaux</b> Avocadofächer mit Crevetten Pommery-Senfdressing <i>Avocoda slices with shrimps          Pommery mustard dressing</i>	18.50 / 21.50
<b>Tomates et mozzarella de bufflone           Pesto au basilic</b> Tomaten und Büffelkuh-Mozzarella mit Basilikumpesto <i>Sliced tomatoes and mozzarella di bufala          Basil pesto</i>	16.80 / 19.80
<b>Tartare de bœuf (Suisse)</b>	100 g      27.50
<b>Toast et beurre</b> Rindstatar, Toast und Butter <i>Beef tartar, toast and butter</i>	70 g        24.50
<b>Carpaccio de bœuf (Suisse), vinaigrette au citron vert          Parmesan en rebibes</b> Rindscarpaccio mit Limettendressing Parmesanhobel <i>Beef carpaccio with lime dressing          Parmesan shavings</i>	100 g      26.50 70 g        23.50
<b>Saumon fumé (sauvage) d'Alaska « classique »</b> Geräucherter Räucherlachs aus Alaska "klassisch" <i>Smoked wild salmon from Alaska classic style</i>	28.50 / 31.50

## Poissons / Fisch / Fish

Petite portion / Grande portion

**Filet de sandre royale (BIO de Zweisimmen)** 44.00 / 47.00  
**en croûte de pommes de terre**  
**quenelles d'épinards sauce au cresson de fontaine**

Gebratenes Filet vom Königszander (BIO aus Zweisimmen) in der Kartoffelkruste  
Spinatnocken und Brunnenkressesauce

*Grilled royal pikeperch fillet (BIO from Zweisimmen) with potato crust  
spinach and water cress sauce*

**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) « provençale »** 32.00 / 35.00  
**sur lit de ratatouille et baguette à l'ail**

Gebratene 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*

Veuillez 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

Petite portion / Grande portion

**Fettucini aux chanterelles, herbes de nos montagnes  
et crème fraîche**  25.00 / 28.00

Fettuccine mit sautierten Eierschwämmli, Bergkräutern und Crème fraîche  
*Fettucine with chanterelles, herbs and fresh cream*

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

Penne mit mariniertem Rindfleisch, rote Zwiebeln und Peperonistreifen  
Tomaten-Rahmsauce  
*Penne with marinated beef, red onions and pepper-strips*  
*Tomato-cream sauce*

**Penne all'arrabbiata**  19.00. / 22.00  
**Sauce tomate 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*

**Spaghetti Bolognaise** 20.00 / 23.00

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

Gstaader Trockenfleisch und Hobelkäse

*Air-dried meat from Gstaad and shaved cheese*

**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 au jambon cuit et tomates**  
**Fromage de Gstaad, œuf au plat**

Butterrösti mit Schinken, Tomaten, Gstaaderkäse und Spiegelei

*Roesti with ham, tomatoes, cheese from Gstaad and 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**  **aux truffes et champagne (min. 2 personnes)** par personne 41.00

Gstaader Käsefondue mit Trüffel und Champagner  
 (mind. 2 Personen)

*Cheese fondue from Gstaad with truffle and champagne  
 (min. 2 persons)*

**Avec la fondue aux truffes et champagne 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

## Viandes et grillades / Fleisch und Grilladen / Meat

Petite Portion / Grande Portion

**Médallions de filet de veau aux morilles** 58.50  
**Fettucini et bouquet de légumes**

Kalbsfiletmedaillon mit Morchelrahmsauce  
Fettucini und Gemüsebouquet

*Veal filet with morel cream sauce  
Fettucini and vegetables*

**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 Schamottenstein  
Kräutersauce und Saisongemüse\*

*Beef filet 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  
und 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

**Roastbeef froid, sauce tartare et pommes allumettes** 31.00 / 34.00

Roastbeef kalt aufgeschnitten, Tartarsauce und Strohkartoffeln

*Cold sliced roastbeef with sauce tartare and straw potatoes*

**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)

Suisse (Saanenland), Irlande\* et Austalie\*

Nouvelle-Zélande\*

Veau, porc, poulet

Bœuf

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)

Schweiz (Saanenland), Irland\* und Australien\*

Neuseeland\*

Kalb, Schwein, Poulet

Rind

Lamm

\*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

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

Origin of our meat:

Switzerland (Saanenland)

Switzerland (Saanenland), Austalia\* and Ireland\*

New Zealand\*

Veal, pork, chicken

Beef

Lamb

\*Can have been produced with hormonal performance promoters.

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



**Salades d'été**  
**Sommersalate / Summer salads**

---

Petite portion / Grande portion

**Salade César** 26.00 / 29.00  
**Salade verte, poulet et parmesan**

Caesar Salat  
grüner Salat, Poulet und Parmesan

*Caesar Salad*  
*Green salad, chicken and parmesan cheese*

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

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, fruits de saison et baies**

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 sur pommes séchées**  
**Salade, fruits de saison et baies**

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*

**Meli-melo de salade et fruits de saison et baies**  14.50 / 17.50

Saisonsalate mit Früchten und Beeren

*Seasonal salad with fruits and berries*

Plats végétariens / Vegetarisch / Vegetarian dishes 

Petite portion / Grande portion

**Risotto aux chanterelles, herbes de nos montagnes, fromage de chèvre de Schönried et mascarpone** 26.50 / 28.50

Risotto mit Eierschwämmli, Bergkräutern,  
Schönrieder Ziegenkäse und Mascarpone

*Risotto with chanterelles, alp herbs  
Goat cheese from Schönried and mascarpone*

**Ravioli au citron et basilic** 26.50 / 29.50

Zitronenravioli mit Basilikum

*Ravioli lemon and basil*

**Falafel, salade d'épinards et tomates cerises** 25.00 / 28.00

Falafel auf Spinatsalat mit Kirschtomaten


*Falafel with spinach salad and cherry tomatoes*





**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 „Arc-en-ciel“ sauce*

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*