

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

---

	Petite portion
<p><b>Salade verte de saison</b> 🌿</p> <p>Saisonaler Blattsalat</p> <p><i>Green seasonal salad</i></p>	8.00 / 10.00
<p><b>Salade mêlée</b> 🌿</p> <p>Gemischter Salat</p> <p><i>Mixed salad</i></p>	11.00 / 14.00
<p><b>Salade Arc-en-ciel</b></p> <p><b>Salade de mâche, lardons et croûtons</b></p> <p>Nüsslisalat mit Speck und Brotwürfeli</p> <p><i>Lambs lettuce with bacon and croutons</i></p>	15.50 / 18.50
<p><b>Salade Sirtaki</b> 🌿</p> <p><b>Fromage de brebis, concombres, olives noires, poivrons, tomates, salade verte, baguette grillée à l'ail</b></p> <p>Schafskäse, Gurken, schwarze Oliven, Peperoni, Tomaten, grüner Salat und Knoblauchröstitbrot</p> <p><i>Greek sheep cheese, cucumbers, black olives, peppers, tomatoes, green salad and grilled garlic bread</i></p>	24.00 / 27.00
<p><b>Tomates et mozzarella de bufflone</b> 🌿</p> <p><b>Pesto au basilic</b></p> <p>Tomaten und Büffelkuh-Mozzarella mit Basilikumpesto</p> <p><i>Sliced tomatoes and mozzarella di bufala Basil pesto</i></p>	16.80 / 19.80

## Entrées / Vorspeisen / Starters

Petite portion

**Crottin de chèvre du Saanenland**  22.00 / 25.00  
**aux figues caramélisées, 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 crostini*

**« Bruschette ai pomodori e zucchini »**  13.00  
**Baguette grillée à l'ail, dés de tomates et pignons,  
 Tapenade de courgettes**

Baguette geröstet mit Knoblauch, Tomatenwürfel und Pinienkernen,  
 Zuchettitapenade

*Grilled garlic-bread with tomato cubes, pine nuts and zucchini tapenade*

**Baguette grillée au beurre à l'ail**  8.00

Baguette geröstet mit Knoblauchbutter

*Grilled bread with garlic butter*

**Cocktail de crevettes et pain de seigle noir** 17.50

Krevettcocktail mit Pumpernickel

*Shrimp cocktail with pumpernickel*

**Tartare de bœuf garni (Suisse)** 25.50 / 28.50  
**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  
 Parmesanhobel

23.50 / 26.50

*Beef carpaccio with lime dressing  
 Parmesan shavings*

## Potages / Suppen / Soups

	Petite portion
<p><b>Potage au curry et crevette géante</b>            Currysuppe mit Riesenkrevette  <i>Curry soup with giant shrimp</i></p>	12.00 / 14.00
<p><b>Crème de tomates</b>             Tomatencremesuppe  <i>Tomato cream soup</i></p>	10.00 / 12.00
<p><b>Minestrone</b>             Italienische Gemüsesuppe  <i>Italian vegetable soup</i></p>	10.00 / 12.00
<p><b>Consommé de boeuf</b>            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

Poissons / Fisch / Fish

---

Petite portion

**Saumon sauté (Écosse), sauce au champagne** 35.00 / 38.00  
**Épinards et pommes vapeur**

Gebratenes Lachssteak (Schottland) an Champagnersauce  
Spinat und Dampfkartoffeln

*Fried salmon (Scotland) with champagne sauce  
Spinach and steamed potatoes*

**Truite de la Sarine au bleu ou Meunière** 37.00  
**Beurre fondu, légumes de saison et pommes vapeur**

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

*Trout from the Saane, au bleu or grilled with liquid butter  
Seasonal vegetables, steamed potatoes*

**Crevettes géantes sautées provençale** 33.00 / 36.00  
**sur lit de ratatouille, baguette à l'ail**

Gebratene Riesenkrevetten "Provençale"  
auf Ratatouillegemüse, Knoblauchbaguette

*Fried giant shrimps "Provençale style"  
Ratatouille and garlic baguette*

## Pâtes / Pasta

	Petite portion
<b>Ravioli aux truffes, ricotta et parmesan</b> 🌿 Trüffel-Ravioli mit Ricotta und Parmesan <i>Truffle Ravioli with ricotta and parmesan</i>	35.00 / 38.00
<b>Risotto aux truffes, homard et feuilles d'épinard</b> Trüffelrisotto mit Hummer und Blattspinat <i>Truffle Risotto with lobster and spinach leaf</i>	35.00 / 38.00
<b>Linguine aux herbes fraîches, poulet et citron</b> Linguine mit frischen Kräutern, Poulet und Zitrone <i>Linguine with fresh herbs, chicken and lemon</i>	27.00 / 30.00
<b>Penne all'arrabbiata</b> 🌿 <b>Sauce tomates aux piments frais, ail et olives vertes</b> Penne an scharfer Tomatensauce, frische Pfefferschoten, Knoblauch und grüne Oliven <i>Penne with spicy tomato sauce,            fresh peperoncini, garlic and green olives</i>	20.00 / 23.00
<b>Penne Manzo</b> <b>Penne au bœuf mariné, oignons rouges et julienne de poivrons</b> <b>Sauce tomate à la crème</b> Penne mit mariniertem Rindfleisch, rote Zwiebeln und Peperonistreifen Tomaten-Rahmsauce <i>Penne with marinated beef, red onions and peperoni-stripes            Tomato-cream sauce</i>	30.00 / 33.00
<b>Spaghetti Bolognese</b>	21.00 / 24.00
<b>Spaghetti Carbonara</b>	21.00 / 24.00
<b>Spaghetti sauce tomates</b> 🌿 Spaghetti mit Tomatensauce <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	17.00 / 20.00

## Saanenland Specials

Petite portion

**Viande séchée et fromage à rebibes de Gstaad** 26.00 / 29.00

Gstaader Trockenfleisch und Hobelkäse

*Air-dried meat from Gstaad and shaved cheese*

**Saucisse à rôtir de veau** 27.00

**Sauce aux oignons, roesti au beurre**

Kalbsbratwurst, Zwiebelsauce, Butterrösti

*Fried veal sausage with onion sauce and roesti*

**Roesti Saanenland** 25.00 / 28.00

**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 210g**  28.00

Gstaader Käsefondue, Hausmischung 210g

*Cheese fondue from Gstaad, house-mixture 210g*

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

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

---

**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, herb 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** 48.50  
**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*

Petite Portion

**Rôti de bœuf braisé** 41.00 / 44.00  
**Choux rouge et spaetzli**

Suure Mocke mit Rotkraut und Spätzli

*Braised beef with red cabbage and spaetzli*

**Escalope de veau viennoise** 45.00 / 48.00  
**Pommes frites, légumes de saison**

Paniertes Wienerschnitzel vom Kalb  
Saisongemüse und Pommes frites

*Veal escalope Vienna style*  
*Seasonal vegetables and French fries*

**Emincé de veau** 45.00 / 48.00  
**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) et Irlande	Bœuf
Nouvelle-Zélande et Hongrie	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) und Irland	Rind
Neuseeland und Ungarn	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) and Ireland	Beef
New Zealand and Hungary	Lamb*

\*Can have been produced with hormonal performance promoters.

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



## Salades d'hiver / Wintersalate / Winter salads

---

Petite portion

**Crevettes géantes** 29.00 / 32.00  
**Salade de saison et fruits frais**

Riesenkrevetten mit Saisonsalaten und frischen Früchten

*Giant prawns with seasonal salad and fresh fruits*

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

Pouletbrust-Spiesschen mit rotem Curry mariniert

Saisonsalat mit frischen Früchten

*Chickenbreast skewer marinated with red curry*

*Seasonal salad with fresh fruits*

**Fromage de chèvre de Schönried, ** 25.00 / 28.00  
**gratiné au miel et thym sur pommes séchées**  
**Salade de saison et fruits frais**

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

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

**Meli-melo de salade et fruits de saison ** 15.00 / 18.00

Saisonsalate mit Früchten und Beeren

*Seasonal salad with fruits and berries*

Plats végétariens / Vegetarisch / Vegetarian dishes 

Petite portion

**Raviolini au Gorgonzola, tomates séchées et poire** 24.00 / 27.00

Raviolini mit an Gorgonzolasauce mit getrockneten Tomaten und Birnen

*Raviolini with gorgonzola, dried tomatoes and pear*

**Crottin de chèvre du Saanenland  aux figues caramélisées, huile d'olive au basilic et crostini** 22.00 / 25.00

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 crostini*

**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

**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

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