

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 produit 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 yoghourt 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 Mr. 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

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

Per consumed liter of Gstaad water you contribute one franc to 

Intolérance au gluten ou lactose et plats végétaliens Gluten- oder Laktoseintoleranz, vegane Gerichte Gluten or lactose-free, 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. Nous servons également des pizzas à la farine d'épautre. 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 laktosefrei genossen werden. Pizzas gibt es auch mit Dinkelteig.

Unser Küchenchef hilft Ihnen gerne dabei, ein veganes, gluten- oder laktosefreies Menü zu komponieren.

Auf Anfrage geben wir Ihnen die notwendigen Auskünfte betreffend Allergenen, 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.

You can also order your pizza with spelt flour.

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 special needs and wishes.

Salades & Entrées / Salate & Vorspeisen / Salads & Starters

	Petite portion / Grande portion
<p>Salade verte de saison 🌿</p> <p>Blattsalate nach Saison</p> <p><i>Green seasonal salad</i></p>	8.00 / 10.00
<p>Salade mêlée de saison 🌿</p> <p>Gemischter Saison-Salat</p> <p><i>Mixed seasonal salad</i></p>	11.00 / 17.00
<p>Salade Arc-en-ciel</p> <p>Salade de mâches, lardons et croûtons</p> <p>Nüsslisalat mit Speck und Brotwürfeli</p> <p><i>Lambs lettuce with bacon and croutons</i></p>	15.50 / 18.50
<p>Salade Sirtaki 🌿</p> <p>Fromage de brebis, concombres, olives noires, poivrons, tomates, salade verte, baguette grillée à l'ail</p> <p>Schafskäse, Gurken, schwarze Oliven, Peperoni, Tomaten, grüner Salat und Knoblauchröstbrot</p> <p><i>Greek sheep cheese, cucumbers, black olives, peppers, tomatoes, green salad and grilled garlic bread</i></p>	24.00 / 27.00
<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 Basil pesto</i></p>	16.80 / 19.80

Entrées / Vorspeisen / Starters

Petite portion / Grande portion

« 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

Krevettencocktail 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 100 g 26.50

Parmesanhobel 70 g 23.50

Beef carpaccio with lime dressing

Parmesan shavings

Potages / Suppen / Soups

Petite portion / Grande portion

<p>Bisque d'homard à la crème de cognac</p> <p>Hummerbisque mit Cognacrahm <i>Lobsterbisque with cognac cream</i></p>	<p>14.00 / 16.00</p>
<p>Crème de tomates 🌿</p> <p>Tomatencremesuppe <i>Tomato cream soup</i></p>	<p>10.00 / 12.00</p>
<p>Minestrone 🌿</p> <p>Italienische Gemüsesuppe <i>Italian vegetable soup</i></p>	<p>10.00 / 12.00</p>
<p>Consommé de boeuf</p> <p>Rindskraftbrühe <i>Beef consommé</i></p>	<p>9.50 / 11.50</p>
<p>au Sherry / mit Sherry / <i>with Sherry</i></p> <p>à l'oeuf / mit Ei / <i>with egg</i></p>	<p>+ 2.00</p> <p>+ 2.00</p>

Poissons / Fisch / Fish

Petite portion / Grande portion

Filets de sole (Pays-bas) Méditerranée et pommes vapeur 41.00 / 44.00

Seezungenfilets (Niederlande) Mediterrane Art mit Dampfkartoffeln

Sole filets (Netherlands) Mediterranean style with steamed potatoes

Truite au bleu ou Meunière de la Sarine 37.00

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
sur lit de ratatouille, baguette à l'ail** 33.00 / 36.00


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

Fried giant shrimps (Vietnam) "Provençale style"

Ratatouille and garlic baguette

Pâtes / Pasta

Petite portion / Grande portion

<p>Ravioli aux truffes, ricotta et parmesan </p> <p>Trüffel-Ravioli mit Ricotta und Parmesan <i>Truffle Ravioli with ricotta and parmesan</i></p>	29.00 / 32.00
<p>Risotto aux truffes et feuilles d'épinard </p> <p>Trüffelrisotto mit Blattspinat <i>Truffle Risotto with spinach leaf</i></p>	29.00 / 32.00
<p>Linguine à la sauce d'homard, crevettes géantes</p> <p>Linguine an Hummersauce und Riesenkrevetten <i>Linguine with lobster sauce, giant shrimps</i></p>	31.00 / 34.00
<p>Linguine aux herbes fraîches, poulet et citron</p> <p>Linguine mit frischen Kräutern, Poulet und Zitrone <i>Linguine with fresh herbs, chicken and lemon</i></p>	27.00 / 30.00
<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 <i>Penne with spicy tomato sauce, fresh peperoncini, garlic and green olives</i></p>	19.00 / 22.00
<p>Spaghetti Bolognese</p>	19.00 / 22.00
<p>Spaghetti Carbonara</p>	21.00 / 24.00
<p>Spaghetti sauce tomates </p> <p>Spaghetti mit Tomatensauce <i>Spaghetti with tomato sauce</i></p>	17.00 / 20.00

Saanenland Specials

Petite portion / Grande 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 d'épaule, tomates

Fromage de Gstaad, œuf au plat

Butterrösti, Vorderschinken, 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
(mind. 2 Personen)

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

Avec la fondue aux truffes nous vous recommandons :

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 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*

Viandes / Fleisch / Meat

Petite Portion / Grande Portion

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

Paniertes Wienerschnitzel vom Kalb
 Pommes frites und Saisongemüse

Veal escalope Vienna style
French fries, seasonal vegetables

Emincé de veau 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

Joue de bœuf braisée à la sauce au vin rouge 32.00 / 35.00
Spaetzli et choux rouge

Geschmortes Rindsbäckli an Rotweinsauce, Rotkohl und Spätzli

Braised beef cheek with red wine sauce, spaetzli and red cabbage

Provenances de nos viandes :

Suisse (Saanenland) et Allemagne	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), Deutschland	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), Germany	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.

TVA, Vat, MwSt inclus

Winter 2017 - 2018/11

Salades d'hiver / Wintersalate / Winter salads

Petite portion / Grande portion

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

Riesenkrevetten (Vietnam) mit Saisonsalaten und frischen Früchten

Giant prawns (Vietnam) 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, 🌿 24.00 / 27.00
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 🌿 14.50 / 17.50

Saisonsalate mit frischen Früchten

Seasonal salad with fresh fruits

Plats végétariens / Vegetarisch / Vegetarian dishes 

Petite portion / Grande portion

Risotto aux tomates séchées et fromage de chèvre 25.00 / 28.00

Risotto mit getrockneten Tomaten und Ziegenkäse

Risotto with dried tomatoes and goat cheese

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 végétalien / Veganes Gericht / Vegan dish 

Petite portion / Grande portion

Falafel et risotto d'orge perlée 23.00 / 26.00


Bolets sautés et sauce Cumberland


Falaffel mit Rollgerstenrisotto, Steinpilzen und Cumberland-Sauce

Falafel with barley-risotto, boletus and sauce Cumberland



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