

## A l'apéritif / Zum Aperero / Snacks

---

**« 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*

## Salades / Salate / Salads

---

Petite portion / Grande portion

**Salade verte de saison**  8.00 / 10.00

Saisonaler Blattsalat

*Green seasonal salad*

**Salade mêlée**  11.00 / 14.00

Gemischter Salat

*Mixed salad*

**Salade Arc-en-ciel** 15.50 / 18.50

**Salade de mâche, lardons et croûtons**

Nüsslisalat mit Speck und Brotwürfeli

*Lambs lettuce with bacon and croutons*

**Salade Sirtaki**  24.00 / 27.00

**Fromage de brebis, concombres, olives noires, poivrons, tomates, salade verte, baguette grillée à l'ail**

Schafskäse, Gurken, schwarze Oliven, Peperoni, Tomaten, grüner Salat und Knoblachröstbrot

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

## Entrées / Vorspeisen/ Starters

	Petite portion / Grande portion
<p><b>Salade d'asperges à l'ananas et mangue</b> 🌿  <b>Vinaigrette à la framboise</b></p> <p style="margin-left: 20px;">Spargelsalat mit Ananas und Mango            Himbeer-Vinaigrette</p> <p style="margin-left: 20px;"><i>Asparagus salad with pineapple and mango            Vinaigrette with raspberries</i></p>	16.50 / 20.50
<p><b>avec noix de St. Jacques sautées</b>            mit gebratenen Jakobsmuscheln  <i>with sauteed scallops</i></p>	28.50 / 31.50
<p><b>Tomates et mozzarella de bufflone</b> 🌿  <b>Pesto au basilic</b></p> <p style="margin-left: 20px;">Tomaten und Büffelkuh-Mozzarella            mit Basilikumpesto</p> <p style="margin-left: 20px;"><i>Sliced tomatoes and mozzarella di bufala            Basil pesto</i></p>	16.80 / 19.80
<p><b>Tartare de bœuf garni (Suisse)</b>  <b>Toast et beurre</b></p> <p style="margin-left: 20px;">Rindstatar garniert, Toast und Butter  <i>Garnished beef tartar, toast and butter</i></p>	25.50 / 28.50
<p><b>Carpaccio de bœuf, vinaigrette au citron vert (Suisse)</b>  <b>Parmesan en rebibes</b></p> <p style="margin-left: 20px;">Rindscarpaccio mit Limettendressing            Parmesanhobel</p> <p style="margin-left: 20px;"><i>Beef carpaccio with lime dressing            Parmesan shavings</i></p>	23.50 / 26.50

## Potages / Suppen / Soups

	Petite portion / Grande portion
<p><b>Crème d'asperges</b> </p> <p>Spargelcremesuppe <i>Asparagus cream soup</i></p>	10.50 / 12.50
<p><b>Crème de tomates</b> </p> <p>Tomatencremesuppe <i>Tomato cream soup</i></p>	10.00 / 12.00
<p><b>Minestrone</b> </p> <p>Italienische Gemüsesuppe <i>Italian vegetable soup</i></p>	10.00 / 12.00
<p><b>Consommé de boeuf</b></p> <p>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



## Asperges / Spargel / Asparagus

Provenance : Suisse ou Allemagne

Petite portion / Grande portion

**Ravioli d'asperges, pesto à l'ail des ours**   
**Pointes d'asperges et tomates cerises**

25.00 / 28.00

Spargelravioli mit Bärlauchpesto  
Gebratene Spargelspitzen und Kirschtomaten

*Asparagus ravioli with wild garlic pesto  
Sauteed asparagus tips and cherry tomatoes*

**Risotto aux asperges vertes et blanches et ail des ours** 

23.50 / 26.50

Risotto mit grünem und weissem Spargel, Bärlauch

*Risotto with green and white asparagus, garlic pesto*

**Filet de saumon (Ecosse) grillé**  
**Asperges vertes et blanches, sauce au cresson de fontaine**  
**Pommes de terres nouvelles**

35.00 / 38.00

Gebratenes Filet vom Lachs (Schottland)  
Grüner und weisser Spargel, Brunnenkressen-Sauce  
Frühlingskartoffeln

*Grilled salmon fillet (Scotland)  
Green and white asparagus, water cress sauce  
Spring potatoes*

**Asperges blanches ou vertes**   
**Sauce hollandaise ou vinaigrette**  
**Pommes de terre nouvelles sautées**

25.50 / 28.50

**Au choix:**

**Escalope de veau**

22.50

**Jambon cru de Gstaad**

16.50

**Crevettes géantes**

18.50

Weisser oder grüner Spargel mit Hollandaise Sauce oder Vinaigrette  
Frühlingskartoffeln

Wahlweise mit :

Kalbsschnitzel  
Gstaader Rohschinken  
Riesenkrevetten

*White or green asparagus  
Hollandaise sauce or vinaigrette, spring potatoes*

*To choose with:*

*Veal scallop  
Dried ham of Gstaad  
Giant shrimps*



## 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*

**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*

**\*Saucisse à rôtir de veau de Gstaad** 27.00

**Sauce aux oignons**

Gstaader Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce

*Fried veal sausage from Gstaad with onion sauce*

**\*Au choix avec**

Roesti, gratin dauphinois, pommes frites, riz ou pâtes

**\*Dazu zur Auswahl**

Rösti, Kartoffelgratin, Pommes frites, Reis oder Teigwaren

**\*To choose with**

Roesti, potato gratin, French fries, rice or pasta

**Ravioli d'asperges, pesto à l'ail des ours**   
**Pointes d'asperges et tomates cerises**

Petite portion / Grande portion  
25.00 / 28.00

Spargelravioli mit Bärlauchpesto  
 Gebratene Spargelspitzen und Kirschtomaten

*Asparagus ravioli with wild garlic pesto  
 Sauteed asparagus tips and cherry tomatoes*

**Penne all'arrabbiata**   
**Sauce tomates aux piments frais, ail et olives vertes**

20.00 / 23.00

Penne an scharfer Tomatensauce, frische Pfefferschoten,  
 Knoblauch und grüne Oliven

*Penne with spicy tomato sauce,  
 fresh peperoncini, garlic and green olives*

**Penne Manzo (Simmental)**  
**Penne au bœuf mariné, oignons rouges et julienne de poivrons**  
**Sauce tomate à la crème**

30.00 / 33.00

Penne mit mariniertem Rindfleisch, rote Zwiebeln und Peperonistreifen  
 Tomaten-Rahmsauce

*Penne with marinated beef, red onions and peperoni-strips  
 Tomato-cream sauce*



**Spaghetti Carbonara**  
**Jambon de Gstaad, parmesan, ail, crème, vin blanc, jaune d'oeuf**

21.00 / 24.00

Gstaader Schinken, Parmesan, Knoblauch, Rahm, Weisswein, Eigelb

*Ham from Gstaad, parmesan, garlic, cream, white wine, yolk*

**Spaghetti sauce tomates** 

17.00 / 20.00

Spaghetti mit Tomatensauce

*Spaghetti with tomato sauce*

**Spaghetti Bolognese**

21.00 / 24.00

**Les spaghetti et penne peuvent être commandées sans gluten et sans lactose  
 ou à la farine d'épautre.**

Spaghetti und Penne gibt es auf Anfrage auch Glutenfrei und Laktosefrei oder mit  
 Dinkelmehl.

*Spaghetti and Penne can be ordered without gluten, lactose or with spelt flour.*

## Salades de printemps Frühlingssalate / Spring salads

	Petite portion / Grande portion
<p><b>Salade d'asperges à l'ananas et mangue</b> </p> <p><b>Vinaigrette à la framboise</b></p> <p style="margin-left: 20px;">Spargelsalat mit Ananas und Mango Himbeer-Vinaigrette</p> <p style="margin-left: 20px;"><i>Asparagus salad with pineapple and mango Vinaigrette with raspberries</i></p>	16.50 / 20.50
<p><b>avec Noix de St. Jacques sautées</b></p> <p>mit gebratenen Jakobsmuscheln with sauteed scallops</p>	28.50 / 31.50
<p><b>Crevettes géantes</b></p> <p><b>Salade de saison et fruits frais</b></p> <p style="margin-left: 20px;">Riesenkrevetten mit Saisonsalaten und frischen Früchten</p> <p style="margin-left: 20px;"><i>Giant prawns with seasonal salad and fresh fruits</i></p>	29.00 / 32.00
<p><b>Brochettes de poulet mariné au curry rouge</b></p> <p><b>Salade de saison et fruits frais</b></p> <p style="margin-left: 20px;">Pouletbrust-Spiesschen mit rotem Curry mariniert Saisonsalat mit frischen Früchten</p> <p style="margin-left: 20px;"><i>Chickenbreast skewer marinated with red curry Seasonal salad with fresh fruits</i></p>	25.00 / 28.00
<p><b>Fromage de chèvre de Schönried,</b> </p> <p><b>gratiné au miel et thym sur pommes séchées</b></p> <p><b>Salade de saison et fruits frais</b></p> <p style="margin-left: 20px;">Schönrieder Ziegenkäse mit Honig-Thymian auf Dörräpfel gratiniert, Saisonsalat mit frischen Früchten</p> <p style="margin-left: 20px;"><i>Goat cheese from Schönried gratinated in honey-thyme on dried apple, seasonal salad and fresh fruits</i></p>	25.00 / 28.00
<p><b>Meli-melo de salade et fruits de saison</b> </p> <p style="margin-left: 20px;">Saisonsalate mit Früchten und Beeren</p> <p style="margin-left: 20px;"><i>Seasonal salad with fruits and berries</i></p>	15.00 / 18.00

Plats végétariens / Vegetarisch / Vegetarian dishes 

Petite portion / Grande portion

**Ravioli d'asperges, pesto à l'ail des ours**  25.00 / 28.00  
**Pointes d'asperges et tomates cerises**

Spargelravioli mit Bärlauchpesto  
Gebratene Spargelspitzen und Kirschtomaten

*Asparagus ravioli with wild garlic pesto*  
*Sauteed asparagus tips and cherry tomatoes*

**Risotto aux asperges vertes et blanches et ail des ours**  23.50 / 26.50

Risotto mit grünem und weissem Spargel, Bärlauch

*Risotto with green and white asparagus, garlic pesto*

**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


**Poêle végane** 25.00 / 28.00  
**aux pommes nouvelles, asperges, pleurotes,**  
**jeunes légumes et huile à l'ail des ours**


Végane Pfanne mit Frühlingkartoffeln, Spargeln, Austernpilzen,  
jungem Gemüse und Bärlauchöl

*Vegan dish with spring potatoes, asparagus, oyster mushrooms,*  
*young vegetables and wild garlic oil*



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



## Viandes et grillades / Fleisch und Grilladen / Meat

	Petite Portion / Grande Portion
<p><b>*Filet de bœuf Arc-en-ciel</b>  <b>sur brique d'argile réfractaire</b>  <b>Sauce aux fines herbes</b></p> <p>Rindsfilet Arc-en-ciel auf Schamottstein            Kräutersauce</p> <p><i>Beef fillet Arc-en-ciel on hot stone, herb sauce</i></p>	56.50
<p><b>*Entrecôte de bœuf</b>  <b>Beurre Café de Paris</b></p> <p>Entrecôte vom Rind            Kräuterbutter und Saisongemüse*</p> <p><i>Grilled sirloin steak of beef</i>  <i>Herbs butter</i></p>	49.50
<p><b>*Carré d'agneau Arc-en-ciel</b>  <b>sur brique d'argile réfractaire</b>  <b>Sauce moutarde et ricotta</b></p> <p>Lammkarree auf Schamottenstein mit Ricotta-Senf-Sauce</p> <p><i>Carré of lamb Arc-en-ciel on hot stone</i>  <i>Ricotta mustard sauce</i></p>	48.50
<p><b>*Au choix avec</b>            Roesti, gratin dauphinois, pommes frites, riz ou pâtes            Légume du jour, brocoli, carottes ou épinards</p> <p><b>*Dazu zur Auswahl</b>            Rösti, Kartoffelgratin, Pommes frites, Reis oder Teigwaren            Tagesgemüse, Brokkoli, Karotten oder Spinat</p> <p><b>*To choose with</b>            Roesti, Potato gratin, French fries, rice or pasta            Daily vegetable, broccoli, carrots or spinach</p>	

## Viandes / Fleisch / Meat

**\*Escalope de veau viennoise**

Petite Portion / Grande Portion

45.00 / 48.00

Paniertes Wienerschnitzel vom Kalb

*Veal escalope Vienna style*

**\*Emincé de veau**

45.00 / 48.00

**Sauce crème aux champignons de Paris**

Geschnetzeltes Kalbfleisch an Pilzrahmsauce

*Sliced veal in cream sauce with white mushrooms*

**\*Au choix avec**

Roesti, gratin dauphinois, pommes frites, riz ou pâtes  
Légume du jour, brocoli, carottes ou épinards

**\*Dazu zur Auswahl**

Rösti, Kartoffelgratin, Pommes frites, Reis oder Teigwaren  
Tagesgemüse, Brokkoli, Karotten oder Spinat

**\*To choose with**

Roesti, Potato gratin, French fries, rice or pasta  
Daily vegetable, broccoli, carrots or spinach

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.

**Filet de saumon (Ecosse) grillé** 35.00 / 38.00  
**Asperges vertes et blanches, sauce au cresson de fontaine**  
**Pommes de terres nouvelles**

Gebratenes Filet vom Lachs (Schottland)  
Grüner und weisser Spargel, Brunnenkressen-Sauce  
Frühlingskartoffeln

*Grilled salmon fillet (Scotland)*  
*Green and white asparagus, water cress sauce*  
*Spring potatoes*

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

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

*Fried giant shrimps (Vietnam) "Provençale style"*  
*Ratatouille and garlic baguette*

**\*Truite au bleu ou Meunière de la Sarine** 37.00  
**Beurre fondu**

Forelle blau oder Müllerin aus der Saane, flüssige Butter,

*Trout au bleu or grilled from the Saane river with liquid butter, small potatoes*

**\*Au choix avec**

Pommes vapeur ou riz. Légume du jour, brocoli, carottes ou épinards

**\*Dazu zur Auswahl**

Dampfkartoffeln oder Reis. Tagesgemüse, Brokkoli, Karotten oder Spinat

**\*To choose with**

Steamed potatoes o rice. Daily vegetable, broccoli, carrots or spinach

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*