





Salades & Entrées / Salate & Vorspeisen / Salads & Starters

Baguette grillée au beurre d'ail  Baguette geröstet mit Knoblauchbutter <i>Grilled baguette with garlic butter</i>	8.00
Salade verte de saison  Blattsalate nach Saison <i>Green seasonal salad</i>	8.00 / 10.00
Salade mêlée de saison  Gemischter Saison-Salat <i>Mixed seasonal salad</i>	11.00 / 14.00
Salade Arc-en-ciel Salade de mâche, lardons et croûtons Nüsslisalat mit Speck und Brotwürfeli <i>Lambs lettuce with bacon and croutons</i>	15.50 / 18.50
Tomates et mozzarella de bufflone  Pesto au basilic Tomaten und Büffelkuh-Mozzarella mit Basilikumpesto <i>Sliced tomatoes and mozzarella di bufala</i> <i>Basil pesto</i>	16.80 / 19.80
Tartare de bœuf garni Toast et beurre Rindstatar garniert, Toast und Butter <i>Garnished beef tartar, toast and butter</i>	100g 28.50 70 g 25.50
Carpaccio de bœuf, vinaigrette au citron vert Parmesan en rebibes Rindscarpaccio mit Limettendressing Parmesanhobel <i>Beef carpaccio with lime dressing</i> <i>Parmesan shavings</i>	100 g 26.50 70 g 23.50

Salades & Entrées / Salate & Vorspeisen / Salads & Starters

Petite portion / Grande portion

Terrine de chasse et salade d'automne 20.00 / 23.00

Wildterriner mit Herbstsalat

Game terrine with autumn salad

Crottin de chèvre du Saanenland  aux figues caramélisées, huile d'olive au basilic et crostini 21.00 / 24.00

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*

Salade de mâche, lardons et bolets sautés 18.50 / 21.50

Nüsslisalat mit Speck und gebratenen Steinpilzen

Lambs lettuce with bacon and pan fried boletus

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 Knoblauchröstit

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

Potages / Suppen / Soups

Petite portion / Grande portion

<p>Crème de potiron au gingembre et pomme </p> <p>Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Apfel <i>Pumpkin cream soup with ginger and apple</i></p>	10.50 / 12.50
<p>Minestrone </p> <p>Italienische Gemüsesuppe <i>Italian vegetable soup</i></p>	10.00 / 12.00
<p>Crème de tomates </p> <p>Tomatencremesuppe <i>Tomato cream soup</i></p>	10.00 / 12.00
<p>Consommé de boeuf</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

Poissons / Fisch / Fish

Filet de saumon (Ecosse) poêlé
Sauce au champagne et bolets
Pommes de terre sautées

Petite portion / Grande portion

36.00 / 39.00

Schottischer Lachs aus der Pfanne
 Champagnersauce mit Steinpilzen
 Kartoffelbräterli

Pan fried Scottish salmon
Champagne sauce with boletus
Sauteed 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

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

37.00

Forelle blau oder Müllerin aus der Saane, flüssige Butter

Trout au bleu or grilled from the Saane river with liquid butter

***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 or rice. Daily vegetables, 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

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 & Risotto

Petite portion / Grande portion

Ravioli au potiron et ricotta, affinés à l'huile de pépins de courge 24.00 / 27.00
Séré, romarin et noix 

Kürbisravioli mit Ricotta und Kürbiskernöl
 Quark, Rosmarin und Nüsse

*Pumpkin ravioli with ricotta and pumpkinseed-oil
 Curd, rosemary and nuts*

Risotto aux bolets de Gstaad 25.00 / 28.00
Tomates séchées et herbes fraîches

Risotto mit Steinpilzen aus Gstaad
 Getrocknete Tomaten und frische Kräuter

*Risotto with boletus from Gstaad
 Sun-dried tomatoes and fresh Alpine herbs*

Penne all'arrabbiata  20.00 / 23.00
Sauce tomates 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*

Penne Manzo 30.00 / 33.00
Penne au bœuf mariné, oignons rouges et julienne de poivrons
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*



Spaghetti Bolognese 21.00 / 24.00

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 26.00 / 29.00

Gstaader Trockenfleisch und Hobelkäse

Air-dried meat from Gstaad and shaved cheese

Crottin de chèvre du Saanenland  aux figues caramélisées, huile d'olive au basilic et crostini 21.00 / 24.00

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*

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 220g  28.00

Gstaader Käsefondue, Hausmischung 220g

Cheese fondue from Gstaad, house-mixture

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

Sauce aux oignons

Gstaader Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce

Pan-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

La Chasse / Wild / Game

	Petite portion / Grande portion
<p>Civet de chamois Gämspfeffer <i>Jugged chamois</i></p>	33.00 / 36.00
<p>Médallions de selle de chevreuil Sauce gibier aux bolets Medaillons vom Rehrücken, Steinpilzrahmsauce <i>Venison medallions, game-boletus sauce</i></p>	43.00 / 46.00
<p>Escalope de chevreuil piquée de cannelle Sauce églantine Rehschnitzel am Zimtspiess mit Hagenbuttensauce <i>Venison escalope on cinnamon skewer with rose hip sauce</i></p>	38.00 / 41.00



Garniture de chasse

Tous les plats de vanaison sont garnis de spaetzli, airelles rouges, poires, chou rouge, chou de Bruxelles, marrons, raisins et prunes

Alle Wildgerichte servieren wir mit Spätzli, Preiselbeeren, Birnen, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Trauben und Zwetschgen

All game plates are served with spaetzli, cranberries, pears, red cabbage, Brussel sprouts, sweet chestnuts, grapes and plums

Spécialités de Chasse / Wild-Spezialitäten / Game specials

Petite portion / Grande portion

Terrine de chasse et salades d'automne	20.00 / 23.00
Wildterrine mit Herbstsalat <i>Game terrine with autumn salad</i>	
Paletot de pigeonneau (désossé) rôti en feuille de bettes, jus au vinaigre Spätzli, marrons et poire de safran	42.00
Taube (ohne Knochen), im Mangoldblatt gegart Essig-Jus, Spätzli, Maroni und Safranbirne <i>Pigeon (boneless) steamed in a chard leaf Vinegar sauce, Spätzli, sweet chestnuts and saffron pear</i>	
Entrecôte de lièvre, sauce aux bolets Purée de courge Choux de Bruxelles, marrons, poire au safran et croquettes au romarin	36.00 / 39.00
Entrecôte vom Wildhasen mit Steinpilzsauce Kürbisstock, Rosenkohl, Marroni, Safranbirne undd Rosmarin-Kroketten <i>Wild-rabbit entrecôte with boletus sauce Pumpkin puree, Brussel sprouts, sweet chestnuts, saffron pear and rosemary croquettes</i>	

Unsere Empfehlungen / nos propositions / our propositions

Optimo	Glas (1dl) / Flasche (0.75lt)
Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon und Syrah Adrian & Diego Mathier, Nouveau Salquenen, Valais	9.80 78.00
Sauser	Glas (1dl) / Flasche (0.49lt)
Riem & Däpp & Co AG, Kiesen	4.50 22.00
Harder «Helles Bockbier» (7.2%)	Flasche (0.33lt)
Rugenbräu Interlaken	5.50

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

Rindsfilet Arc-en-ciel auf Schamottstein
Kräutersauce

Beef fillet Arc-en-ciel on hot stone, herb sauce

***Entrecôte de bœuf** 49.50
Beurre Café de Paris

Entrecôte vom Rind
Kräuterbutter und Saisongemüse*

Grilled sirloin steak of beef
Herb butter

***Carré d'agneau Arc-en-ciel** 48.50
sur brique d'argile réfractaire
Sauce moutarde et ricotta

Lammkarree auf Schamottenstein mit Ricotta-Senf-Sauce

Rack of lamb Arc-en-ciel on hot stone
Ricotta mustard sauce

***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

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, chamois
Suisse (Saanenland) et Irlande	Bœuf
Argentine	Lièvre
Autriche, France	Chevreuril, pigeonneau
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, Gämse
Schweiz (Saanenland) und Irland	Rind
Argentinien	Wildhase
Österreich, Frankreich	Reh, Taube
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, chamois
Switzerland (Saanenland) and Ireland	Beef
Argentina	Wild rabbit
Austria, France	Venison, pigeon
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'automne / Herbstsalate / Autumn salads

Petite portion / Grande portion

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

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 et fruits de saison

Pouletbrust-Spiesschen mit rotem Curry mariniert
 Saisonsalat mit Früchten und Beeren

*Chicken breast skewer marinated with red curry
 Seasonal salad with fruits and berries*

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

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

*Goat's 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  15.00 / 18.00

Saisonsalate mit Früchten und Beeren

Seasonal salad with fruits and berries

Plats végétariens / Vegetarisch / Vegetarian dishes 

Petite portion / Grande portion

Garniture de chasse 24.00 / 27.00
Spaetzli

Wildbeilagen und Spätzli

Game garniture, Spaetzli

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»

Gratin de potiron aux pommes 18.00 / 21.00

Kürbisgratin mit Apfel

Pumpkin gratin with apple

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



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