

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 Knoblauchröstitbrot


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

Potages / Suppen / Soups

Petite portion / Grande portion

Gazpacho andalouse  Croûtons, dés de tomates et poivrons Gazpacho mit Brot-, Tomaten- und Peperoniwürfel <i>Gazpacho with croutons, tomato and pepperoni cubes</i>	12.00 / 14.00
Minestrone  Italienische Gemüsesuppe <i>Italian vegetable soup</i>	10.00 / 12.00
Consommé de boeuf Rindskraftbrühe <i>Beef consommé</i> au Sherry / mit Sherry / <i>with Sherry</i> à l'oeuf / mit Ei / <i>with egg</i>	9.50 / 11.50 + 2.00 + 2.00
Crème de tomates  Tomatencremesuppe <i>Tomato cream soup</i>	10.00 / 12.00

Entrées / Vorspeisen/ Starters

	Petite portion	Grande portion
Roastbeef froid, sauce tartare et pommes allumettes Roastbeef kalt aufgeschnitten, Tartarsauce und Strohkartoffeln <i>Cold sliced roastbeef with sauce tartare and straw potatoes</i>	31.00	34.00
Melon et jambon cru de Gstaad Melone und Gstaader Rohschinken <i>Melon and raw ham from Gstaad</i>	23.00	26.00
Vitello Tonnato Kalter Kalbsbraten, Thunfischsauce <i>Thin slices of cold roasted veal, tuna sauce</i>	24.00	27.00
Eventail d'avocat garni de crevettes dressing à la moutarde de Meaux Avocadofächer mit Crevetten Pommery-Senfdressing <i>Avocoda slices with shrimps Pommery mustard dressing</i>	19.00	22.00
Tomates et mozzarella de bufflone  Pesto au basilic Tomaten und Büffelkuh-Mozzarella mit Basilikumpesto <i>Sliced tomatoes and mozzarella di bufala Basil pesto</i>	16.80	19.80
Tartare de bœuf (Suisse)	100 g	28.50
Toast et beurre	70 g	23.50
Rindstatar, Toast und Butter <i>Beef tartar, toast and butter</i>		
Carpaccio de bœuf (Suisse), vinaigrette au citron vert Parmesan en rebibes		
Rindscarpaccio mit Limettendressing	100 g	26.50
Parmesanhobel	70 g	23.50
<i>Beef carpaccio with lime dressing Parmesan shavings</i>		

Poissons / Fisch / Fish

Petite portion / Grande portion

Filet de saumon (Ecosse) grillé 36.00 / 39.00
Chanterelles, sauce au cresson de fontaine
Pommes de terre primeurs

Gebratenes Filet vom Lachs (Schottland)
 Eierschwämmli, Brunnenkressen-Sauce
 Frühkartoffeln

Grilled salmon fillet (Scotland)
Egg mushrooms, water cress sauce
Early 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

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  20.00. / 23.00
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 Bolognese 21.00 / 24.00

Spaghetti Carbonara 21.00 / 24.00
Jambon de Gstaad, parmesan, ail, crème, vin blanc, jaune d'oeuf

Gstaader Schinken, Parmesan, Knoblauch, Rahm, Weisswein, Eigelb
Ham from Gstaad, parmesan, garlic, cream, white wine, egg yolk

Spaghetti Napolitaine  17.00 / 20.00

Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti with tomato sauce

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.

Saanenland Specials

Petite portion / Grande portion

<p>Viande séchée et fromage à rebibes de Gstaad</p> <p>Gstaader Trockenfleisch und Hobelkäse <i>Air-dried meat from Gstaad and shaved cheese</i></p>	26.00 / 29.00
<p>Roesti « Saanenland »</p> <p>Roesti au jambon cuit et tomates Fromage de Gstaad, œuf au plat</p> <p>Butterrösti mit Schinken, Tomaten, Gstaaderkäse und Spiegelei <i>Roesti with ham, tomatoes, cheese from Gstaad and fried egg</i></p>	25.00 / 28.00
<p>Fondue au fromage de Gstaad, mélange maison 220g 🍴</p> <p>Gstaader Käsefondue, Hausmischung 220g <i>Cheese fondue from Gstaad, house-mixture</i></p>	28.00
<p>*Saucisse à rôtir de veau de Gstaad</p> <p>Sauce aux oignons</p> <p>Gstaader Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce <i>Fried veal sausage from Gstaad with onion sauce</i></p> <p>*Au choix avec Roesti, gratin dauphinois, pommes frites, riz ou pâtes</p> <p>*Dazu zur Auswahl Rösti, Kartoffelgratin, Pommes frites, Reis oder Teigwaren</p> <p>*To choose with Roesti, potato gratin, French fries, rice or pasta</p>	27.00


Salades d'été Sommersalate / Summer salads

Petite portion / Grande portion

<p>Salade José</p> <p>Salade verte, poulet grillé et parmesan, sauce César</p> <p>Salat José Grüner Salat, Poulet vom Grill und Parmesan, Caesar-Sauce</p> <p><i>Josés salad</i> <i>Green salad, grilled chicken and parmesan cheese, Caesar sauce</i></p>	26.00 / 29.00
<p>Crevettes géantes (Vietnam)</p> <p>Salade, fruits de saison et baies</p> <p>Riesenkrevetten (Vietnam) mit Saisonsalaten, Früchten und Beeren</p> <p><i>Giant prawns (Vietnam) with seasonal salad, fruits and berries</i></p>	29.00 / 32.00
<p>Brochettes de poulet mariné au curry rouge</p> <p>Salade, fruits de saison et baies</p> <p>Pouletbrust-Spiesschen mit rotem Curry mariniert Saisonsalat mit Früchten und Beeren</p> <p><i>Chickenbreast skewer marinated with red curry</i> <i>Seasonal salad with fruits and berries</i></p>	25.00 / 28.00
<p>Fromage de chèvre de Schönried </p> <p>gratiné au miel et thym sur pommes séchées</p> <p>Salade, fruits de saison et baies</p> <p>Schönrieder Ziegenkäse mit Honig-Thymian auf Dörräpfel gratiniert, Saisonsalat mit Früchten und Beeren</p> <p><i>Goat cheese from Schönried gratinated in honey-thyme on dried apple,</i> <i>seasonal salad with fruits and berries</i></p>	25.00 / 28.00
<p>Meli-melo de salade et fruits de saison et baies </p> <p>Saisonsalate mit Früchten und Beeren</p> <p><i>Seasonal salad with fruits and berries</i></p>	15.00 / 18.00

Plats végétariens / Vegetarisch / Vegetarian dishes 

Petite portion / Grande portion

**Risotto aux chanterelles, herbes de nos montagnes,
fromage de chèvre de Schönried et mascarpone**  27.00 / 30.00

Risotto mit Eierschwämmli, Bergkräutern,
Schönrieder Ziegenkäse und Mascarpone

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

Ravioli au citron et basilic  27.00 / 30.00

Zitronenravioli mit Basilikum

Ravioli lemon and basil

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 végan / Veganes Gericht / Vegan dish 

Petite portion / Grande portion

**Poêle végane
aux pommes de terre primeurs, pleurotes,
jeunes légumes et huile d'olive aux herbes fraîches** 25.00 / 28.00

Végane Pfanne mit Frühkartoffeln, Austernpilzen,
Junges Gemüse und Olivenöl mit frischen Kräutern

*Vegan dish with early potatoes, oyster mushrooms,
young vegetables and olive oil with fresh herbs*



**Dal aux tomates et noix de coco
Lentilles rouges aux tomates, lait de coco et coriandre, baguette à l'ail** 23.00 / 26.00

Tomaten-Kokos-Dal

Rote Linsen mit Tomaten, Kokosmilch und Koriander, Knoblauchbaguette

Tomato-coconut-dal

Red lentils, tomato, coconut milk and coriander, garlic baguette



Viandes et grillades / Fleisch und Grilladen / Meat

	Petite Portion / Grande Portion
Escalope de veau grillé Fettuccine aux chanterelles Grilliertes Kalbsschnitzel Fettuccine mit Eierschwämmli <i>Grilled veal escalop</i> <i>Fettuccine with egg mushrooms</i>	46.50 / 49.50
*Filet de bœuf Arc-en-ciel sur brique d'argile réfractaire Sauce aux fines herbes Rindsfilet Arc-en-ciel auf Schamottstein Kräutersauce <i>Beef fillet Arc-en-ciel on hot stone, herb sauce</i>	56.50
Entrecôte de bœuf Beurre Café de Paris Entrecôte vom Rind Kräuterbutter und Saisongemüse <i>Grilled sirloin steak of beef</i> <i>Herbs butter</i>	49.50
*Carré d'agneau Arc-en-ciel sur brique d'argile réfractaire Sauce moutarde et ricotta Lammkarree auf Schamottenstein mit Ricotta-Senf-Sauce <i>Carré of lamb Arc-en-ciel on hot stone</i> <i>Ricotta mustard sauce</i>	48.50
*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

	Petite Portion / Grande Portion
*Escalope de veau viennoise	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.