

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

Entrées / Vorspeisen/ Starters

Petite portion / Grande portion

Salade d'asperges à l'ananas et mangue  16.50 / 20.50
Vinaigrette à la framboise

Spargelsalat mit Ananas und Mango
Himbeer-Vinaigrette

*Asparagus salad with pineapple and mango
Vinaigrette with raspberries*

avec noix de St. Jacques sautées 28.50 / 31.50
 mit gebratenen Jakobsmuscheln
with sauteed scallops

Tomates et mozzarella de bufflone  16.80 / 19.80
Pesto au basilic

Tomaten und Büffelkuh-Mozzarella
mit Basilikumpesto

*Sliced tomatoes and mozzarella di bufala
Basil pesto*

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

*Beef carpaccio with lime dressing
Parmesan shavings*

23.50 / 26.50

Potages / Suppen / Soups

	Petite portion / Grande portion
<p>Crème d'asperges </p> <p style="margin-left: 20px;">Spargelcremesuppe <i>Asparagus cream soup</i></p>	10.50 / 12.50
<p>Crème de tomates </p> <p style="margin-left: 20px;">Tomatencremesuppe <i>Tomato cream soup</i></p>	10.00 / 12.00
<p>Minestrone </p> <p style="margin-left: 20px;">Italienische Gemüsesuppe <i>Italian vegetable soup</i></p>	10.00 / 12.00
<p>Consommé de boeuf</p> <p style="margin-left: 20px;">Rindskraftbrühe <i>Beef consommé</i></p>	9.50 / 11.50
<p style="margin-left: 20px;">au Sherry / mit Sherry / <i>with Sherry</i></p> <p style="margin-left: 20px;">à l'oeuf / mit Ei / <i>with egg</i></p>	<p style="margin-left: 20px;">+ 2.00</p> <p style="margin-left: 20px;">+ 2.00</p>



Asperges / Spargel / Asparagus

Provenance : Suisse ou Allemagne

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

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
 Frühlingkartoffeln

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

Asperges blanches ou vertes  25.50 / 28.50
Sauce hollandaise ou vinaigrette
Pommes de terre nouvelles sautées

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
 Frühlingkartoffeln

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 

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 et légumes méditerranéens

Sauce tomate à la crème

Penne mit mariniertem Rindfleisch und mediterranem Gemüse
 Tomaten-Rahmsauce

*Penne with marinated beef and Mediterranean vegetables
 Tomato-cream sauce*



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, 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 Frühlingsssalate / Spring salads

	Petite portion / Grande portion
<p>Salade d'asperges à l'ananas et mangue </p> <p>Vinaigrette à la framboise</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>avec Noix de St. Jacques sautées</p> <p>mit gebratenen Jakobsmuscheln with sauteed scallops</p>	28.50 / 31.50
<p>Crevettes géantes</p> <p>Salade de saison et fruits frais</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>Brochettes de poulet mariné au curry rouge</p> <p>Salade de saison et fruits frais</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>Fromage de chèvre de Schönried, </p> <p>gratiné au miel et thym sur pommes séchées</p> <p>Salade de saison et fruits frais</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>Meli-melo de salade et fruits de saison </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 Frühlingskartoffeln, Spargeln, Austernpilzen,
jungem Gemüse und Bärlauchöl

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



Veuillez 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>*Filet de bœuf Arc-en-ciel sur brique d'argile réfractaire Sauce aux fines herbes</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>*Entrecôte de bœuf Beurre Café de Paris</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>*Carré d'agneau Arc-en-ciel sur brique d'argile réfractaire Sauce moutarde et ricotta</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>*Au choix avec Roesti, gratin dauphinois, pommes frites, riz ou pâtes Légume du jour ou variation de légumes</p> <p>*Dazu zur Auswahl Rösti, Kartoffelgratin, Pommes frites, Reis oder Teigwaren Tagesgemüse oder Gemüsevariation</p> <p>*To choose with Roesti, Potato gratin, French fries, rice or pasta Daily vegetable or vegetable variation</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 ou variation de légumes

***Dazu zur Auswahl**

Rösti, Kartoffelgratin, Pommes frites, Reis oder Teigwaren
Tagesgemüse oder Gemüsevariation

***To choose with**

Roesti, Potato gratin, French fries, rice or pasta
Daily vegetable or vegetable variation

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

***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 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

Pizze

	Mini-Pizza / Pizza	
Margherita  Tomates, mozzarella, basilic Tomaten, Mozzarella, Basilikum <i>Tomates, mozzarella, basil</i>	17.00	19.00
Funghi  Tomates, mozzarella, champignons Tomaten, Mozzarella, Pilze <i>Tomatoes, mozzarella, mushrooms</i>	18.00	20.00
Napoletana Tomates, mozzarella, câpres, anchois, olives Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven <i>Tomatoes, mozzarella, capers, anchovies, olives</i>	18.50	20.50
Fiorentina  Tomates, mozzarella, épinads, œuf cuit, ail Tomaten, Mozzarella, Spinat, Ei gebacken, Knoblauch <i>Tomatoes, mozzarella, spinach, backed egg, garlic</i>	19.50	21.50
Genovese  Tomates, mozzarella, tomates fraîches, basilic frais Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, frischer Basilikum <i>Tomatoes, mozzarella, fresh tomatoes, fresh basil</i>	20.50	22.50
Prosciutto Tomates, mozzarella, jambon d'épaule Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken <i>Tomatoes, mozzarella, ham</i>	21.50	23.50
Prosciutto e funghi Tomates, mozzarella, jambon d'épaule, champignons Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Pilze <i>Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms</i>	22.50	24.50

Pizze

	Mini-Pizza	Pizza
Atomica (Italie) Tomates, mozzarella, saucisse piquante, poivrons Tomaten, Mozzarella, Paprikawurst, Peperoni <i>Tomatoes, mozzarella, spicy sausage, peppers</i>	24.00	26.00
Calzone Tomates, mozzarella, champignons, jambon d'épaule, oeuf cuit Tomaten, Mozzarella, Pilze, Vorderschinken, Ei gebacken <i>Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham, egg</i>		26.00
Quattro stagioni Tomates, mozzarella, champignons, jambon d'épaule, anchois, olives, salami Tomaten, Mozzarella, Pilze, Vorderschinken, Sardellen, Oliven, Salami <i>Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham, anchovies, olives, salami</i>	24.00	26.00
Diavolo (Simmental) Tomates, mozzarella, épinards, boeuf mariné, piments Tomaten, Mozzarella, Spinat, mariniertes Rindfleisch, Pfefferschoten <i>Tomatoes, mozzarella, spinach, marinated beef, chili peppers</i>	27.50	29.50
		
Arc-en-ciel Tomates, mozzarella, champignons, jambon d'épaule, artichauts, olives, œuf cuit Tomaten, Mozzarella, Pilze, Vorderschinken, Artischocken, Oliven, Ei gebacken <i>Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, olives, fried egg</i>	25.50	28.50
Hawaii Tomates, mozzarella, jambon d'épaule et ananas Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Ananas <i>Tomatoes, mozzarella, ham and pineapple</i>	23.50	26.50

Asparagi	26.00 / 29.00	
Tomates, mozzarella, asperges Jambon crû de Gstaad et ail des ours Tomaten, Mozzarella, Spargel, Gstaader Rohschiken und Bärlauch Tomatoes, mozzarella, asparagus, rwa ham from Gstaad and wild garlic		
Paesana	21.50	23.50
Tomates, mozzarella, oignons, lard Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Speck <i>Tomatoes, mozzarella, onions, bacon</i>		
Siciliana	23.00	25.00
Tomates, mozzarella, jambon d'épaule, poivrons Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Peperoni <i>Tomatoes, mozzarella, ham, peppers</i>		
Gorgonzola 🌿	23.50	25.50
Tomates, mozzarella, tomates fraîches, gorgonzola Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Gorgonzola <i>Tomatoes, mozzarella, fresh tomatoes, gorgonzola</i>		
Oceana	27.50	29.50
Tomates, mozzarella, crevettes, beurre café de Paris Tomaten, Mozzarella, Krevetten, Kräuterbutter <i>Tomatoes, mozzarella, shrimps, herb butter</i>		
Carpaccio (Suisse)		33.50
Tomates, mozzarella, carpaccio de boeuf, parmesan Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Parmesan <i>Tomatoes, mozzarella, beef carpaccio, parmesan</i>		