

A l'apéritif / Zum Apéro / Snacks

Baguette grillée au beurre à l'ail 🌿	8.00
Baguette geröstet mit Knoblauch	
<i>Grilled baguette with garlic butter</i>	

Salades / Salate / Salads

	Petite portion	Grande portion
Salade verte de saison 🌿	8.00	10.00
Saisonaler Blattsalat		
<i>Seasonal green Salad</i>		
Salade mêlée 🌿	11.00	14.00
Gemischter Salat		
<i>Mixed salad</i>		
Salade Arc-en-ciel	15.50	18.50
Salade de mâche, lardons et croutons		
Nüsslisalat mit Speck und Brotwürfeli		
<i>Lambs lettuce with bacon and croutons</i>		
Salade de mâche, lardons et bolets sautés de Gstaad	21.50	24.50
Nüsslisalat mit Speck und gebratenen Gstaader Steinpilzen		
<i>Lambs lettuce with bacon and sauted boletus de Gstaad</i>		
Fromage de chèvre de Schönried 🌿	25.00	28.00
gratiné au miel et pommes séchées, salade de saison		
Gratinierter Schönrieder Ziegenkäse mit Honig und Dörräpfel, Saisonsalat		
<i>Gratinated goat cheese from Schönried with honey and dried apple, seasonal salad</i>		
Salade Sirtaki 🌿	24.00	27.00
Fromage de brebis, concombres, olives, poivrons tomates et baguette grillée à l'ail		
Schafskäse, Gurken, Oliven, Peperoni, Tomaten und Knoblauchbrot		
<i>Greek sheep cheese, cucumbres, olives, peppers, tomatoes and garlic bread</i>		

Vorspeisen / Entrées / Starters

	Petite portion	Grande portion
Terrine de chasse et salade d'automne	20.00	23.00
Wildterrine mit Herbstsalat		
<i>Game terrine with autumn salad</i>		
Tomates et mozzarella de bufflone 🍀	16.80	19.80
Pesto au basilic		
Tomaten und Büffel-Mozzarella mit Basilikumpesto		
<i>Tomatoes and mozzarella di bufala with basil pesto</i>		
	70g	100g
Carpaccio de bœuf, vinaigrette au citron vert	23.50	26.50
Parmesan en rebibes		
Rindscarpaccio mit Limettendressing und Parmesanspänen		
<i>Beef carpaccio with lime dressing and Parmesan shavings</i>		
	120g	160g
Tartare de bœuf, toast et beurre	25.00	28.00
Rindstatar, Toast und Butter		
<i>Beef tartar, toast and butter</i>		

Potages / Suppen / Soups

	Petite portion	Grande portion
Crème de potiron au gingembre et pomme 🍀	10.50	12.50
Kürbiscrèmesuppe mit Ingwer und Apfel		
<i>Pumpkin cream soup with ginger and apple</i>		
Minestrone 🍀	10.00	12.00
Italienische Gemüsesuppe		
<i>Italian vegetable soup</i>		
Consommé de boeuf	10.00	12.00
Rindskraftbrühe		
<i>Beef consommé</i>		
au Sherry / mit Sherry / <i>with Sherry</i>		+2.00
à l'oeuf / mit Ei / <i>with egg</i>		+2.00

Pâtes / Pasta

	Petite portion	Grande portion
Ravioli au potiron et ricotta 🌿 Huile de pépins de courge, séré et romarin Kürbisravioli mit Ricotta, Kürbiskernöl, Quark und Rosmarin <i>Pumpkin Ravioli with ricotta, pumpkinseed oil, curd and rosemary</i>	24.00	27.00
Penne Manzo Au bœuf mariné et légumes méditerranéens sauce tomate à la crème Penne mit mariniertem Rindfleisch und mediterranem Gemüse Tomaten-Rahmsauce <i>Penne with marinated beef and mediterranean vegetables</i> <i>tomato-cream sauce</i>	30.00	33.00
Penne all'arrabbiata 🌿 Sauce tomate aux piments frais, ail et olives vertes Penne an scharfer Tomatensauce mit frischen Pfefferschoten, Knoblauch und grünen Oliven <i>Penne with spicy tomato sauce</i> <i>fresh peperoncini, garlic and green olives</i>	20.00	23.00
Spaghetti Carbonara «Arc-en-ciel» Jambon de Gstaad, crème, ail et jaune d'oeuf mit Gstaader Schinken, Rahm, Knoblauch und Eigelb <i>with ham from Gstaad, cream, garlic and egg yolk</i>	21.00	24.00
Spaghetti Neapolitaine 🌿 mit Tomatensauce <i>with tomato sauce</i>	17.00	20.00
Spaghetti Bolognese avec de la viande hachée de bœuf et porc mit Bolognese mit Rinds- und Schweinshackfleisch <i>with Bolognese sauce with minced beef and pork meat</i>	21.00	24.00

Nos pâtes (à l'exception des raviolis) peuvent être commandées sans gluten

Unsere Pasta Gerichte (ausser Ravioli) können auch glutenfrei bestellt werden

Our pasta dishes (except ravioli) can be ordered gluten free

Saanenland Specials

	Petite portion	Grande portion
Viande séchée et fromage à rebibes de Gstaad Gstaader Trockenfleisch und Hobelkäse <i>Air-dried meat from Gstaad and shaved cheese</i>	26.00	29.00
Roesti Saanenland Au jambon cuit, tomates, fromage de Gstaad et œuf au plat Butterrösti mit Schinken, Tomaten, Gstaaderkäse und Spiegelei <i>Roesti with ham, tomatoes, cheese from Gstaad and fried egg</i>	25.00	28.00
Saucisse à rôtir de veau de Gstaad Roesti et sauce aux oignons Gstaader Kalbsbratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce <i>Grilled veal sausage from Gstaad with roesti and onion sauce</i>		27.00
		210g
Fondue au fromage de Gstaad avec du pain 🍞 Gstaader Käsefondue mit Brot <i>Cheese fondue from Gstaad with bread</i>		28.00
avec de la truffe / mit Trüffel / with truffel		+7.00



La Chasse / Wild / Game

	Petite portion	Grande portion
Civet de chamois Gämspfeffer Jugged chamois	33.00	36.00
Filet de sanglier rôti dans son manteau de lard Sauce églantine Wildschweinfilet im Speckmantel an Hagenbuttensauce Wild boar in bacon coat on rosehip sauce	35.00	38.00
Médailles de selle de chevreuil Sauce gibier crème aux bolets de Gstaad Rehrückenmedaillons an Gstaader Steinpilzrahmsauce <i>Venison medaillons on Gstaader game-boletus cream sauce</i>	44.00	47.00
Escalope de chevreuil piquée de cannelle Sauce gibier aux vin de Porto Rehschnitzel am Zimtspiess mit Portweinsauce <i>Venison escalope on cinnamon skewer with port wine sauce</i>	38.00	41.00

Tous les plats de venaison sont garnis de spaetzli, aïelles rouges, poires aux safran, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons glacés, raisins et prunes

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


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



Végétariens / Vegetarisch / Vegetarian 

	Petite portion	Grande portion
Garniture de chasse et Spaetzli  Wildgarnitur mit Spätzli Game garniture with Spaetzli	24.00	27.00
Risotto aux bolets de Gstaad  Tomates séchées et herbes de montagnes Gstaader Steinpilzrisotto Trockentomaten und frische Bergkräuter <i>Risotto with boletus from Gstaad</i> <i>Sun dried tomatoes and fresh alpine herbs</i>	25.00	28.00
Ravioli au potiron et ricotta  Huile de pépins de courge, séré et romarin Kürbisravioli mit Ricotta Kürbiskernöl, Quark und Rosmarin <i>Pumpkin Ravioli with ricotta</i> <i>Pumpkinseed oil, curd and rosemary</i>	24.00	27.00
Assiette du maraîcher, pommes vapeur et sauce « Arc-en-ciel » 		24.00
Gemüseteller mit Dampfkartoffeln und Sauce «Arc-en-ciel» <i>Fresh Vegetables, steamed potatoes and sauce «Arc-en-ciel»</i>		

Végan / Vegan / Vegan

	Petite portion	Grande portion
Ragoût de potiron  aux bolets de Gstaad sautés, noix et poires Kürbisragoût mit sautierten Gstaader Steinpilzen Nüsse und Birnen <i>Pumpkin stew with pan fried boletus</i> <i>Nuts and pears</i>	24.00	27.00



Poissons / Fisch / Fish

	Petite portion	Grande portion
Filet de saumon grillé Sauce au champagne Pommes de terre sautées et épinard Gebratenes Filet vom Lachs Champagnersauce Bratkartoffeln und Spinat <i>Grilled salmon fillet</i> <i>Champaign sauce</i> <i>Fried potatoes and spinach</i>	34.00	37.00
Crevettes géantes sautées “provençale” sur lit de ratatouille, baguette à l’ail Gebratene Riesenkrevetten “provençale” Ratatouillegemüse und Knoblauchbaguette <i>Fried giant shrimps “provençale”</i> <i>Ratatouille and garlic baguette</i>	33.00	36.00
Truite au bleu ou meunière de la Sarine* Beurre fondu Forelle blau oder Müllerin aus der Saane, flüssige Butter <i>Trout au bleu or grilled from the Sarine with liquid butter</i> *Au choix avec Pommes vapeur ou riz. Légume du jour ou variation de légumes *Dazu zur Auswahl Dampfkartoffeln oder Reis. Tagesgemüse oder Gemüsevariation *To choose with Steamed potatoes or rice. Vegetable of the day or vegetable variation		37.00

Viandes et grillades / Fleisch und Grilladen / Meat

	Petite portion	Grande portion
Filet de bœuf Arc-en-ciel* sur brique d'argile réfractaire Sauce aux fines herbes Rindsfilet auf dem heissen Stein, Kräutersauce <i>Beef tenderloin served on the 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, herb butter</i>		49.50
Carré d'agneau Arc-en-ciel* sur brique d'argile réfractaire Sauce moutarde et ricotta Lammkarree auf dem heissen Stein, Ricotta-Senf-Sauce <i>Lamb rack served on the hot stone, ricotta-mustard sauce</i>		48.50
Escalope de veau viennoise* Paniertes Schnitzel vom Kalb <i>Veal escalope Vienna style</i>	45.00	48.00
Emincé de veau, sauce crème aux champignons* Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce <i>Sliced veal in cream sauce with white mushrooms</i>	45.00	48.00

***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
Vegetable of the day or vegetable variation

Déclarations / Deklarationen / Declarations

Provenances de nos ingrédients :

Saanenland	Truite, fromage, œufs
Suisse, Saanenland	Veau, porc, poulet, produits laitiers
Suisse, Australie*, Irlande*	Bœuf*
Hongrie*	Dinde*
Nouvelle-Zélande* et Hongrie*	Agneau*, sanglier
Suisse, France, Hongrie et Autriche	Gibier
Vietnam*	Crevettes*
Ecosse*	Saumon*

*Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux ou nonhormonaux et antibiotiques.

Herkunft unserer Zutaten:

Saanenland	Forellen, Käse, Eier
Schweiz, Saanenland	Kalb, Schwein, Poulet, Milchprodukte
Schweiz, Australien*, Irland*	Rind*
Ungarn*	Truthahn*
Neuseeland* und Ungarn*	Lamm*, Wildschwein
Schweiz, Frankreich, Ungarn und Österreich	Wild
Vietnam*	Krevetten*
Schottland*	Lachs*

*Kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern sowie Antibiotika erzeugt worden sein.

Origin of our ingredients:

Saanenland	Trout, Cheese, eggs
Switzerland, Saanenland	Veal, pork, chicken, dairy products
Switzerland, Australia*, Ireland*	Beef*
Hungary*	Turkey*
New Zealand* and Hungary*	Lamb*, wild boar
Switzerland, France Hungary and Austria	Game
Vietnam*	Shrimps*
Scotland*	Salmon*

*Can have been produced with hormonal or nonhormonal performance promoters as well as antibiotics.

Pizza

	Mini - Pizza	Pizza
Margherita 🌿 Tomates, mozzarella, basilic Tomaten, Mozzarella, Basilikum <i>Tomatoes, mozzarella, basil</i>	17.00	19.00
Funghi 🌿 Tomates, mozzarella, champignons Tomaten, Mozzarella, Pilze <i>Tomatoes, mozzarella, mushrooms</i>	18.00	20.00
Neapolitana Tomates, mozzarella, câpres, anchois, olives Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven <i>Tomatoes, mozzarella, capres, anchovies, olives</i>	18.50	20.50
Fiorentina 🌿 Tomates, mozzarella, épinards, œuf cuit, ail Tomaten, Mozzarella, Spinat, Knoblauch, gebackenes Ei <i>Tomatoes, mozzarella, spinach, garlic, baked egg</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 et funghi Tomates, mozzarella, jambon d'épaule, champignons Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Pilze <i>Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms</i>	22.50	24.50

Pizza

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

Pizza

	Mini - Pizza	Pizza
Pizza Boletus 🌿 Tomates, mozzarella, bolets de Gstaad Tomaten, Mozzarella, Gstaader Steinpilze <i>Tomatoes, mozzarella, Gstaader boletus</i>	26.00	28.00
Paesana Tomates, mozzarella, oignons, lard Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Speck <i>Tomatoes, mozzarella, onions, bacon</i>	21.50	23.50
Siciliana Tomates, mozzarella, jambon d'épaule, poivrons Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Peperoni <i>Tomatoes, mozzarella, ham, peppers</i>	23.00	25.00
Gorgonzola 🌿 Tomates, mozzarella, tomates fraîches, gorgonzola Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Gorgonzola <i>Tomatoes, mozzarella, fresh tomatoes, gorgonzola</i>	23.50	25.50
Oceana Tomates, mozzarella, crevettes, beurre café de Paris Tomaten, Mozzarella, Krevetten, Kräuterbutter <i>Tomatoes, mozzarella, shrimps, herb butter</i>	27.50	29.50
Carpaccio Tomates, mozzarella, carpaccio de bœuf, parmesan Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Parmesan <i>Tomatoes, mozzarella, beef carpaccio, parmesan</i>		33.50

Desserts d' automne / Herbstdesserts / Autumn Desserts

Café gourmand		10.00
Café ou espresso avec un petit dessert Crème brûlée ou vermicelles et crème ou glace cannelle et prunes		
Kaffee oder Espresso mit einem kleinen Dessert Crème brûlée oder Vermicelles mit Rahm oder Zimtglace mit Zwetschgen		
<i>Coffee or espresso with a small dessert Crème brûlée or vermicelles with cream or cinnamon ice cream with prunes</i>		
	Petite portion	Grande portion
Vermicelles, meringue et crème Chantilly	9.50	11.50
Vermicelles, Meringue und Schlagrahm <i>Vermicelles, meringue and whipped cream</i>		
Coupe Nesselrode	12.00	14.00
Vermicelles, meringue, glace vanille et crème Chantilly		
Vermicelles, Meringue, Vanilleglace und Schlagrahm <i>Vermicelles, meringue, vanille ice cream, whipped cream</i>		
Strudel aux pommes tiède, sauce vanille	10.00	12.00
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce <i>Warm apple-strudel with vanilla sauce</i>		
Prunes confites, glace à la cannelle	9.50	11.50
Zwetschgenkompott mit Zimtglace <i>Prune compote with cinnamon ice cream</i>		
Variation de dessert « Arc-en-ciel »		16.50
Crème brûlée, vermicelles et crème, glace cannelle et prunes		
Desservariation « Arc-en-ciel » Crème Brûlée, Vermicelles mit Rahm, Zimtglace mit Zwetschgen <i>Dessert variation « Arc-en-ciel » Crème brûlée, vermicelles with cream, cinnamon ice cream with prunes</i>		

Desserts classiques

	Petite portion	Grande portion
Crème brûlée à la vanille de Madagascar Crème brûlée mit Madagaskarvanille <i>Crème brûlée with vanilla from Madagascar</i>		15.00
Mousse au Toblerone noir et salade d'oranges Dunkles Tobleronemousse mit Orangensalat <i>Dark Toblerone mousse with orange salad</i>	12.00	15.00
Sorbet «Arc-en-ciel» Sorbet aux pruneaux à l'eau de vie (4 cl) Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser (4cl) <i>Plum sorbet with plum brandy (4 cl)</i>	11.50	14.50
Coupe „Heissi Liebi“ Glace vanille et baies des bois chaudes noix caramélisées et crème Chantilly Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace, karamellisierte Walnüsse und Schlagrahm <i>Hot berries with vanilla ice cream, caramelized walnuts and whipped cream</i>	11.00	15.00
Café glacé Eiskaffee <i>Iced coffee</i>	9.00	12.00
Coupe Danemark Vanilleglace, Schoggisauce «Arc-en-ciel», Schlagrahm <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce «Arc-en-ciel», whipped cream</i>	10.00	13.00

Fromages / Käse / Cheese

	Petite portion	Grande portion
Assiette de fromages du Saanenland		15.50
Käseteller aus dem Saanenland		
<i>Cheese plate Saanenland</i>		
Petite assiette de fromages en rebibes de Gstaad		13.50
Kleiner Teller mit Gstaader Hobelkäse		
<i>Small plate with shaved cheese from Gstaad</i>		

Vins de desserts / Dessertweine / Dessert wines

Vin doux			37.5 cl
Sauternes	Château Doisy-Védrines	2012	60.00
	Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle Grand Cru classé, Barsac		
Vin de Porto			5cl
Duoro	White Port 10 Years		12.00
	Vieira da Sousa, Sabrosa		
Duoro	Tawny Port 10 Years		10.00
	Vieira da Sousa, Sabrosa		
Duoro	LBV	2013	10.00
	Vieira da Sousa, Sabrosa		

Crêpes / Pfannkuchen / Pancakes

Au sucre	9.00
mit Zucker / <i>with sugar</i>	
Au citron	9.00
mit Zitrone / <i>with lemon</i>	
Au chocolat	9.50
mit Schokolade / <i>with chocolate</i>	
Au sirop d'érable	9.50
mit Ahornsirup / <i>with maple syrup</i>	
A la confiture d'abricots	9.50
mit Aprikosenkonfitüre / <i>with abricot jam</i>	
Au nutella	11.50
mit Nutella / <i>with nutella</i>	
Au miel	10.50
mit Honig / <i>with honey</i>	
Crêpe aux baies des bois, glace vanille et crème chantilly	16.50
Crêpe mit Waldbeeren, Vanilleglace und Schlagrahm	
<i>Pancake with forest berries, vanilla ice cream and whipped cream</i>	
Crêpe flambée au Grand Marnier (4 cl)	17.50
Crêpe mit Grand Marnier flambiert (4 cl)	
<i>Pancake flambéed with Grand Marnier (4 cl)</i>	
+ Supplément 1 boule de glace	+4.20
+ Zuschlag 1 Kugel Glace	
<i>+ supplement 1 scoop of ice cream</i>	

Sorbets

Pruneaux	Zwetschgen	<i>Plum</i>
Citron vert	Limette	<i>Lime</i>
Mangue	Mango	<i>Mango</i>
Fruits de la passion	Passionsfrucht	<i>Passionfruit</i>

Glaces / Rahmglace / Ice cream

Fraises	Erdbeeren	<i>Strawberry</i>
Bourbon-Vanille	Vanille Bourbon	<i>Vanilla Bourbon</i>
Mocca	Mokka	<i>Moca</i>
Chocolat	Schokolade	<i>Chocolate</i>
Caramel	Karamell	<i>Caramel</i>
Noix de coco	Kokosnuss	<i>Coconut</i>
Cannelle	Zimt	<i>Cinnamon</i>

1 boule 4.20
 1 Kugel / 1 scoop

Croquant 1.50
 Streusel / *Crumble*

Crème chantilly 2.50
 Schlagrahm / *Whipped cream*

Sauce chocolat « Arc-en-ciel » 4.50
 Schokoladensauce / *with Chocolate sauce*

Sauce aux baies 4.50
 Beerensauce / *Berry sauce*