

A l'apéritif / Zum Apéro / Snacks

	Petite portion	Grande portion
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	11.00
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>		
Fromage de chèvre de Schönried 🌿	25.00	28.00
gratiné au miel et pommes séchées, salade vert		
Gratiniertes 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, cucumbers, olives, peppers, tomatoes and garlic bread</i>		

Vorspeisen / Entrées / Starters

	Petite portion	Grande portion
Tomates et mozzarella de bufflone 🌿 Pesto au basilic Tomaten und Büffel-Mozzarella mit Basilikumpesto <i>Tomatoes and mozzarella di bufala with basil pesto</i>	16.80	19.80
	70g	100g
Carpaccio de bœuf, vinaigrette au citron vert Parmesan en rebibes Rindscarpaccio mit Limettendressing und Parmesanspänen <i>Beef carpaccio with lime dressing and Parmesan shavings</i>	23.50	26.50
	120g	160g
Tartare de bœuf Toast et beurre ou pommes frites Rindstatar mit Toast und Butter oder Pommes Frites Beef tartare with toast and butter or french fries + extra 80g viande / Fleisch / beef + extra Toast ou / oder / or extra Frites	25.00	28.00
		+8.00
		+5.00

Potages / Suppen / Soups

	Petite portion	Grande portion
Crème d'asperges 🌿 Spargelcrèmesuppe <i>Asparagus cream soup</i>	10.50	12.50
Minestrone 🌿 Italienische Gemüsesuppe <i>Italian vegetable soup</i>	10.00	12.00
Consommé de boeuf Rindskraftbrühe <i>Beef consommé</i> au Sherry / mit Sherry / with Sherry à l'oeuf / mit Ei / with egg	10.00	12.00
		+2.00
		+2.00

Pâtes / Pasta

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

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, Raclette de Gstaad et œuf au plat Butterrösti mit Schinken, Tomaten, Gstaader Raclette und Spiegelei <i>Roesti with ham, tomatoes, cheese from Gstaad and fried egg</i>	25.00	28.00
Saucisse à rôtir de veau du Saanenland Roesti et sauce aux oignons Bratwurst vom Saanen Kalb mit Rösti und Zwiebelsauce <i>Grilled sausage from the Saanen veal 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 et Champagne / mit Trüffel und Champagner / <i>with truffel and Champaign</i>		+9.00

Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian 

	Petite portion	Grande portion
Ravioli aux asperges et à la ricotta  Pesto à l'ail des ours Spargel-Ricotta-Ravioli, Bärlauchpesto Asparagus ricotta ravioli, wild garlic pesto	25.00	28.00
Risotto aux morilles et fromage à rebibes de Gstaad  Crémiges Morchelrisotto mit Gstaader Hobelkäse Creamy morel risotto with mountain cheese from Gstaad	29.00	32.00

Végan / Vegan / Vegan

	Petite portion	Grande portion
Jeunes légumes et asperges  Pommes nouvelles Pleurotes et huile à l'ail des ours Frühlingsgemüse und Spargeln Jungkartoffeln Austernpilze und Bärlauchöl Young vegetables and asparagus Spring potatoes Oyster mushrooms and wild garlic oil	24.00	27.00



Poissons / Fisch / Fish

	Petite portion	Grande portion
Filet de saumon grillé Sauce au champagne Pommes de terre sautées et épinard	34.00	37.00

Gebratenes Filet vom Lachs
 Champagnersauce
 Bratkartoffeln und Spinat

Grilled salmon fillet
Champaign sauce
Fried potatoes and spinach

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 Sarine with liquid butter

***Au choix avec**

Pommes vapeur ou riz. Variation de légumes

***Dazu zur Auswahl**

Dampfkartoffeln oder Reis. Gemüsevariation

***To choose with**

Steamed potatoes or rice. Vegetable variation

Viandes / Fleisch / Meat

	Petite portion	Grande portion
Escalope de veau du Saanenland viennoise*	45.00	48.00
Paniertes Schnitzel vom Saanen Kalb		
<i>Saanen veal escalope Vienna style</i>		
Emincé de veau du Saanenland*	45.00	48.00
Sauce crème aux champignons		
Geschnetzeltes vom Saanen Kalb an Pilzrahmsauce		
<i>Sliced Saanen veal in cream sauce with white mushrooms</i>		
Filet de bœuf Arc-en-ciel sur brique d'argile réfractaire*		56.50
Sauce aux fines herbes		
Rindsfilet auf dem heissen Stein, Kräutersauce		
<i>Beef tenderloin served on the hot stone, herb sauce</i>		
Entrecôte de bœuf*		49.50
Beurre Café de Paris		
Entrecôte vom Rind, Kräuterbutter und Saisongemüse		
<i>Grilled sirloin steak of beef, herb butter</i>		
Carré d'agneau Arc-en-ciel sur brique d'argile réfractaire*		48.50
Sauce moutarde et ricotta		
Lammkarree auf dem heissen Stein, Ricotta-Senf-Sauce		
<i>Lamb rack served on the hot stone, ricotta-mustard sauce</i>		

***Au choix avec**

Gratin dauphinois, pommes frites, riz ou roesti
Variation de légumes

***Dazu zur Auswahl**

Kartoffelgratin, Pommes frites, Reis oder Rösti
Gemüsevariation

***To choose with**

Potato gratin, french fries, rice or roesti
Vegetable variation

Déclarations / Deklarationen / Declarations

Provenances de nos ingrédients :

Saenenland	Veau, truite, fromage, œufs
Suisse	Porc, poulet, produits laitiers
Suisse	Bœuf (sauf filet), agneau (sauf carré)
Australie*	Filet de boeuf
Hongrie*	Dinde*
Nouvelle-Zélande*	Carré d'agneau*
Ecosse*	Saumon*
Norvège*	Saumon fumé*
Europe	Asperges

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

Herkunft unserer Zutaten:

Saenenland	Kalb, Forellen, Käse, Eier
Schweiz	Schwein, Poulet, Milchprodukte
Schweiz	Rind (ausser Filet), Lamm (ausser Rack)
Australien*	Rindsfilet
Ungarn*	Truthahn*
Neuseeland*	Lamm Racks*
Schottland*	Lachs*
Norwegen*	Rauchlachs*
Europa	Spargeln

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

Origin of our ingredients:

Saenenland	Veal, trout, cheese, eggs
Switzerland	Pork, chicken, diary products
Switzerland	Beef (except tenderloin), lamb (except racks)
Australia*	Beef tenderloin*
Hungary*	Turkey*
New Zealand*	Lamb racks
Scotland*	Salmon*
Norway*	Smoked salmon*
Europe	Asparagus

*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 Asparagi Tomates, mozzarella, asperges Jambon crû de Gstaad Tomaten, Mozzarella, Spargel und Gstaader Rohschinken <i>Tomatoes, mozzarella, asparagus and raw ham from Gstaad</i>	27.00	29.00
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 de printemps / Frühlingsdesserts / Spring desserts

Café gourmand 10.00

Café ou espresso avec un petit dessert
Mousse Toblerone noire fraises marinées

Kaffee oder Espresso mit einem kleinen Dessert
 Dunkles Toblerone Mousse oder marinierte Erdbeeren

Coffee or espresso with a small dessert
Dark Toblerone mousse or marinated strawberries

Petite portion Grande portion

Fraises marinées 10.00 12.00

Portion marinierte Erdbeeren

Portion of marinated strawberries

Fraises marinées, crème double de Gruyère 14.00 16.00

Marinierte Erdbeeren mit Greyerzer Doppelrahm

Marinated strawberries with cream from Gruyère

Desserts classiques

	Petite portion	Grande portion
Mousse au Toblerone noir et fraises marinées Dunkles Tobleronemousse mit marinierten Erdbeeren <i>Dark Toblerone mousse with marinated strawberries</i>	13.00	15.00
Crème brûlée à la vanille de Madagascar Crème Brûlée parfûmiert mir Madagaskarvanille <i>Burnt cream with Madagascar vanilla</i>		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>	12.00	15.00
Café glacé Eiskaffee <i>Iced coffee</i>	9.00	12.00
Coupe Romanov Glace vanille, fraises marinées et crème Chantilly Vanilleglace, marinierte Erdbeeren, Schlagrahm <i>Vanilla ice cream, marinated strawberries, whipped cream</i>	10.00	13.00
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			10 cl
Sauternes	Château Roumieu	2015	9.00
	Sémillon, Sauvignon Blanc Cru Bourgeois		
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>
Crème acidulée	Sauerrahm	<i>Sour cream</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*