

Arc-en-ciel Philosophie

Notre équipe de restauration et cuisine, sous la direction de José Liborio (Chef de service) et Christophe Vogel (Chef de cuisine), vous propose une cuisine du marché, méditerranéenne, légère et créative, à base de produits de saison frais. Les mets de notre carte sont tous cuisinés à la minute. Tous les fonds, sauces et potages sont produits sans exception dans notre cuisine.

La pizza au feu de bois est préparée par nos pizzaioli avec beaucoup d'amour et des produits de première qualité. La carte des vins propose une sélection de vins suisses et d'autres pays européens.

Pour nos mets nous utilisons autant que possible des produits des commerçants et paysans locaux. Nos fournisseurs nous garantissent qualité et fraîcheur.

Les viandes sont livrées par la « Buure Metzg » Gstaad. Les laiteries de Gstaad et Schönried se sont spécialisées dans la production de fromages et yoghourt de première qualité. Les boulangeries Dubi et Early Beck nous livrent tous les jours des croissants et des pains frais. Les œufs sont issus de l'élevage Zeller. Les fruits et légumes sont de Schmid Saanen, beo de Zweisimmen et du paysan Mr. von Siebenthal. Monsieur Schopfer nous livre des truites vivantes de la Sarine. Pour des raisons de durabilité, nous nous abstenons, dans la mesure du possible, de proposer des poissons de mer dans notre cuisine. Les glaces sont fabriquées sur place sous le nom de « Ruci Ice cream ».

Merci pour votre visite et bon appétit !

Famille Matti et l'équipe de l'Arc-en-ciel

Unser Restaurant-Team und unsere Küchenbrigade unter der Leitung von José Liborio (Chef de Service), und Christophe Vogel (Küchenchef), verwöhnen Sie mit typischen Schweizer Gerichten und leichten, gesunden mediterran-italienischen Kreationen. Diese werden à-la-minute und frisch zubereitet.

Die Pizza aus dem Holzofen wird von unseren Pizzaioli mit viel Liebe, aus besten Zutaten zubereitet. Die Weinkarte bietet eine erlesene Auswahl aus der Schweiz und aus anderen europäischen Ländern.

Für unsere Gerichte verwenden wir hauptsächlich regionale Produkte von lokalen Händlern und Bauern. Unsere Lieferanten garantieren uns frische Waren bester Qualität. Fleisch und Wurstwaren liefert uns die Buure Metzg Gstaad.

Die Eier werden von den Hühnern der Familie Zeller gelegt. Die Molkereien Gstaad und Schönried verarbeiten frische Milch und Rahm zu Käse sowie zu feinen Jogurts. Die Bäckereien Dubi und Early bringen uns täglich ofenfrische Gipfeli und Brotspezialitäten. Die Gemüsehändler Schmid in Saanen und beo in Zweisimmen sowie die Bauernfamilie von Siebenthal versorgen uns mit frischen Früchten und Gemüse. Herr Schopfer beliefert uns mit lebenden Forellen aus der Saane. Aus Nachhaltigkeitsgründen verzichten wir wo immer möglich in unserem Angebot auf Meeresfische. Köstliche, selbst fabrizierte Glace beziehen wir von der „Ruci Ice cream“.

Wir wünschen Ihnen genussvolle, fröhliche Momente und „e Guete“!

Famille Matti und das Arc-en-ciel-Team

Arc-en-ciel against food waste

En coopération avec l'organisation "United against waste", l'hôtel Arc-en-ciel tente de réduire le gaspillage alimentaire. Notre but est de jeter le moins d'aliments possible et ainsi d'apporter notre contribution à l'environnement.

En tant que client, vous avez également la possibilité de participer à ce projet.

Nous aimerions énumérer quelques points pour vous :

- si vous avez un petit appétit, n'hésitez pas à commander une portion plus petite.
- demandez à faire emballer la portion restante
(notre personnel de service se fera un plaisir de vous fournir une boîte micro-ondable, qui peut aussi bien sûr être compostée).

De plus amples informations, ainsi que l'évaluation de l'étude de cas avec la participation de l'Hôtel Arc-en-ciel sont également disponibles sur internet :



Merci beaucoup pour votre engagement

In Zusammenarbeit mit der Organisation «United against waste», versucht das Hotel Arc-en-ciel die Mengen der weggeworfenen Lebensmittel zu reduzieren. Unser Ziel ist es, so wenig Lebensmittel wie möglich wegzuerwerfen und somit unseren Beitrag an die Umwelt zu leisten.

Auch als Gast haben Sie die Möglichkeit, sich an diesem Projekt zu beteiligen.

Gerne haben wir für Sie hier einige Punkte aufgeführt:

- bei kleinem Appetit eine entsprechend kleinere Portion bestellen
- die übrig gebliebene Portion einpacken lassen
(unser Servicepersonal gibt wir Ihnen gerne ein mikrowellengeeignetes Behältnis mit, welches selbstverständlich auch kompostierbar ist)

Weitere Informationen, sowie die Auswertung der Fallstudie unter Beteiligung des Hotels Arc-en-ciel finden Sie auch im Internet unter:



Herzliche Dank für Ihr Engagement!

In cooperation with the organisation "United against waste", the hotel Arc-en-ciel is trying to reduce the quantity of food waste and therewith to contribute to the environment.

As a guest you also can participate on this project.

We would like to list a few points for you:

- *if you have a small appetite, order a correspondingly smaller portion*
- *take the remaining food at home*
(our service staff will provide you with a microwaveable box, which is compostable)

Further information, as well as the evaluation of the case study with the participation of the Hotel Arc-en-ciel's can also be found on the Internet:






Thank you very much for your commitment!

Intolérance au gluten ou lactose et plats végétaliens Gluten- oder Laktoseintoleranz, vegane Gerichte Gluten or lactose-free, vegan plates

Notre carte vous propose un grand choix de différents plats et pizzas au feu de bois. Toutes nos pizzas ainsi que les pâtes peuvent être préparées sans gluten et sans lactose.

Notre chef de cuisine vous aide volontiers à composer un menu végétalien, sans gluten ou sans lactose.

Veuillez consulter votre serveur concernant vos désirs spéciaux.

Les plats végétariens sont signalés par le symbole  , les mets vegans avec  



Sur demande nous vous donnons les informations nécessaires sur les allergènes contenus dans nos mets.

In unserer Speisekarte bieten wir Ihnen eine grosse Auswahl an verschiedenen Gerichten und feinen Pizzas aus unserem Holzofen.

Jede unserer Pizzas sowie Pastagerichte können gluten- oder laktosefrei genossen werden.

Unser Küchenchef hilft Ihnen gerne dabei, ein veganes, gluten- oder laktosefreies Menü zu komponieren.

Wenden Sie sich an unser Servicepersonal, damit wir Ihre Wünsche oder allfällige Allergien optimal berücksichtigen können.

Vegetarische Gerichte sind mit folgendem Symbol versehen  , vegane mit  

Auf Anfrage geben wir Ihnen die notwendigen Auskünfte betreffend Allergenen, welche in unseren Gerichten enthalten sind.

In our menu list we propose a big choice of different dishes and pizza's from our wood-burning oven.

All our pizzas as well as the pasta dishes can be prepared without gluten or lactose.

Our chef will help you to create your own vegan, gluten- or lactose-free menu.

Kindly contact your waiter in order to help you to prepare a dish according to your wishes.

Vegetarian dishes are marked with the following symbol:  , vegan dishes with  

On request, we will provide you with the necessary information regarding allergens contained in our dishes.

Eau de Gstaad – la boisson écologique

Nous vous proposons l'eau potable fraîche provenant des sources des alpes, filtrée rafraîchie, avec ou sans gaz carbonique. En buvant l'eau de notre région vous contribuez à protéger notre environnement.

Nous servons l'eau de Gstaad avec ou sans gaz carbonique aux prix suivants:

Carafe	3dl	3.80
Carafe	5dl	5.00
Carafe	10dl	7.50

Gstaadwasser ist ökologisch und CO2-neutral

Im Arc-en-ciel kommen Sie in den Genuss von frischem Trinkwasser. Das Wasser stammt von Quellen, Grund- und Seewasser der Alpen. Bei uns wird es gefiltert, gekühlt und mit oder ohne Kohlensäure serviert. Helfen Sie uns, unsere Umwelt zu schonen, indem Sie unser Gstaadwasser trinken.

Wir bieten Ihnen das frische Gstaadwasser zu folgenden Preisen:

Karaffe	3dl	3.80
Karaffe	5dl	5.00
Karaffe	10dl	7.50

Water from Gstaad – the ecological way to drink


At the Arc-en-ciel we serve fresh drinking water from sources in the alps. The water is filtered, cooled and can be ordered with and without gas. Help to protect our environment by drinking water from our region.

We serve the Gstaad water with and without gas to following prices:

<i>Pitcher</i>	<i>3dl</i>	<i>3.80</i>
<i>Pitcher</i>	<i>5dl</i>	<i>5.00</i>
<i>Pitcher</i>	<i>10dl</i>	<i>7.50</i>

Par litre de l'eau de Gstaad consommé vous contribuez un franc à UNICEF
Pro Liter konsumierten Gstaadwassers spenden Sie einen Franken an UNICEF
Per consumed liter of Gstaad water you contribute one franc to UNICEF

A l'apéritif / Zum Apéro / Snacks

	Petite portion	Grande portion
Baguette grillée au beurre à l'ail  Baguette geröstet mit Knoblauch <i>Grilled baguette with garlic butter</i>		9.00

Entrées / Vorspeisen / Starters

	Petite portion	Grande portion
Terrine de chasse et salade d'automne Sauce aux groseilles et vin de Porto Wildterrine mit Herbstsalat, Johannisbeer-Portwein-Sauce <i>Game terrine with autumn salad, currant-port wine sauce</i>	20.00	23.00
	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 + Toast et frites / Toast und Frites / toast and fries	25.00	28.00
		+8.00
		+5.00
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

Salades / Salate / Salads

	Petite portion	Grande portion
Salade verte de saison 🌿 Saisonaler Blattsalat <i>Seasonal green Salad</i>	8.00	11.00
Salade mêlée 🌿 Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	11.00	14.00
Salade Arc-en-ciel Salade de mâche, lardons et croutons Nüsslisalat mit Speck und Brotwürfeli <i>Lambs lettuce with bacon and croutons</i>	15.50	18.50
Brochettes de poulet mariné au curry rouge Salade de saison et fruits frais Pouletbrust-Spiesschen mit rotem Curry mariniert Saisonsalat mit frischen Früchten <i>Chicken breast skewer marinated with red curry</i> <i>Seasonal salad with fresh fruits</i>	25.00	28.00
Beignets de sandre, sauce tartare Salade de saison, carottes et maïs Zanderknusperli, Tatarsauce Saisonsalat mit Rübli und Mais <i>Pike perch baked in batter</i> <i>Seasonal salad with carrot and sweet corn</i>	26.00	29.00
Fromage de chèvre de Schönried 🌿 gratiné au miel et thym sur pommes séchées Salade de saison et fruits frais Gratiniertes Schönrieder Ziegenkäse mit Honig und Thymian auf Dörräpfel Saisonsalat mit frischen Früchten <i>Gratinated goat cheese from Schönried with honey and thyme on dried apple</i> <i>Seasonal salad and fresh fruits</i>	25.00	28.00
Salade Sirtaki 🌿 Fromage de brebis, concombres, olives, poivrons, tomates et baguette grillée à l'ail Schafskäse, Gurken, Oliven, Peperoni, Tomaten, Knoblauchbrot <i>Greek sheep cheese, cucumbers, olives, peppers, tomatoes, Garlic bread</i>	24.00	27.00

Potages / Suppen / Soups

	Petite portion	Grande portion
Crème de potiron au gingembre 🌿 Kürbiscrèmesuppe mit Ingwer <i>Pumpkin cream soup with ginger</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 / <i>with Sherry</i> à l'oeuf / mit Ei / <i>with egg</i>	10.00	12.00
		+2.00
		+2.00

Pâtes / Pasta

	Petite portion	Grande portion
Penne Manzo Au filet de bœuf mariné et légumes méditerranéens Sauce tomate à la crème Penne mit marinierten Rindsfiletwürfel und mediterranem Gemüse Tomaten-Rahmsauce <i>Penne with marinated beef tenderloin 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 pepperoncini, 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 Napolitaine 🌿 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, minced beef and pork</i>	21.00	24.00

Nos pâtes (à l'expection 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>Airdried meat from Gstaad and cheese shavings</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, raclette 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 Saanen veal with roesti and onion sauce</i>		27.00
Fondue au fromage de Gstaad 🍴 Pickles, pain ou pommes de terre Gstaader Käsefondue mit Essiggemüse, Brot oder Kartoffeln <i>Cheese fondue from Gstaad with pickles, bread or potatoes</i>		29.00
+ avec de la truffe et Champagne / mit Trüffel und Champagner / <i>with truffels and Champagne</i>		+9.00
+ pommes de terre et pain / Kartoffeln und Brot / potatoes and bread		+4.50



La Chasse / Wild / Game

	Petite portion	Grande portion
Civet de cerf de la chasse régionale Hirschpfeffer aus hiesiger Jagd Jugged deer from local hunting	33.00	36.00
Filet de sanglier rôti, sauce églantine Wildschweinfilet an Hagenbuttensauce Wild boar on rosehip sauce	35.00	38.00
Médailles de selle de chevreuil Sauce gibier à la crème aux bolets Rehrückenmedaillons, Steinpilzrahmsauce <i>Venison medaillons, game-boletus cream sauce</i>	44.00	47.00
Escalope de chevreuil Sauce gibier au vin de Porto Rehschnitzel mit Portweinsauce <i>Venison escalope with port wine sauce</i>	38.00	41.00



Tous les plats de venaison sont garnis de spaetzli, aïelles rouges, poires au 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

Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian 

	Petite portion	Grande portion
Garniture de chasse et Spaetzli  Wildgarnitur mit Spätzli <i>Game garniture with Spaetzli</i>	24.00	27.00
Ravioli au potiron et ricotta  Huile de pépins de courge, sauce moutarde et sauge Kürbisravioli mit Ricotta Kürbiskernöl, Senfsauce und Salbei <i>Pumpkin Ravioli with ricotta</i> <i>Pumpkin seed oil, mustard sauce and sage</i>	24.00	27.00
Risotto de betterave  À l'orange, fromage bleu de Lenk Randenrisotto Orangen und Lenker Blauschimmelkäse <i>Beetroot risotto</i> <i>Orange and blue cheese from Lenk</i>	25.00	28.00

Végan / Vegan / Vegan  

	Petite portion	Grande portion
Assiette du maraîcher   Pommes de terre sautées et sauce «Arc-en-ciel» Herbstgemüseteller Bratkartoffeln und Sauce «Arc-en-ciel» <i>Fresh autumn vegetables</i> <i>Sauted potatoes and sauce «Arc-en-ciel»</i>		25.00
Ragoût de potiron   Aux pleurotes sautés, noix et poires Kürbisragoût Sautierte Austernpilze, Nüsse und Birnen <i>Pumpkin stew</i> <i>Pan fried oyster mushrooms, nuts and pears</i>	24.00	27.00
Pizza Rosso   Tomates, épinards, oignons, champignons confits Tomaten, Spinat, Zwiebeln, eingelegte Pilze <i>Tomatoes, spinach, onions, pickled mushrooms</i>	21.50	23.50

Poissons / Fisch / Fish

	Petite portion	Grande portion
Filet de saumon «Alpen» grillé Sauce au Champagne Pommes de terre sautées et épinards Gebratenes Filet vom Alpen Lachs Champagnersauce Bratkartoffeln und Spinat <i>Grilled Alpen salmon fillet</i> <i>Champagne sauce</i> <i>Sauted potatoes and spinach</i>	41.00	44.00
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 melted butter</i> *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		37.00

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 creamy mushroom sauce</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 :

Saanenland	Veau, truite, fromage, œufs
Frutigen	Saumon
Suisse	Porc, poulet, produits laitiers
Suisse	Bœuf (sauf filet), agneau (sauf carré)
Australie*	Filet de bœuf
Suisse, France, Hongrie et Autriche	Gibier
Hongrie*	Dinde*
Nouvelle-Zélande*	Carré d'agneau*
Europe, eaux intérieures	poisson (sauf anchois)

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

Herkunft unserer Zutaten:

Saanenland	Kalb, Forellen, Käse, Eier
Frutigen	Lachs
Schweiz	Schwein, Poulet, Milchprodukte
Schweiz	Rind (ausser Filet), Lamm (ausser Rack)
Australien*	Rindsfilet
Schweiz, Frankreich, Ungarn und Österreich	Wild
Ungarn*	Truthahn*
Neuseeland*	Lamm Racks*
Europa, Binnengewässer	Fisch (ausser Sardellen)

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

Origin of our ingredients:

Saanenland	Veal, trout, cheese, eggs
Frutigen	Salmon
Switzerland	Pork, chicken, dairy products
Switzerland	Beef (except tenderloin), lamb (except racks)
Australia*	Beef tenderloin*
Switzerland, France, Hungary and Austria	Game
Hungary*	Turkey*
New Zealand*	Lamb racks
Europe, inland waters	Fish (except anchovies)

*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 confits Tomaten, Mozzarella, eingelegte Pilze <i>Tomatoes, mozzarella, pickled mushrooms</i>	18.00	20.00
Neapolitana Tomates, mozzarella, câpres, anchois, olives Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven <i>Tomatoes, mozzarella, capers, 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 confits Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, eingelegte Pilze <i>Tomatoes, mozzarella, ham, pickled mushrooms</i>	22.50	24.50

Pizza

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

Pizza

	Mini - Pizza	Pizza
Pizza Alpine Pizza Bianco à la crème double de Gruyère Fromages à rebibes et viande séchée de Gstaad Pizza Bianco mit Greyerzer Doppelrahm, Hobelkäse Gstaader Trockenfleisch <i>Pizza Bianco with double cream from Gruyere Cheese shavings and airdried meat from Gstaad</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
Pizza Crudo Tomates, mozzarella, jambon cru de Gstaad, roquette Tomaten, Mozzarella, Gstaader Rohschinken, Rucola <i>Tomatoes, mozzarella, cured ham from Gstaad, rocket</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

Coffee or espresso with a small dessert

Crème brûlée or vermicelles with cream or cinnamon ice cream with prunes

Petite portion Grande portion

Strudel aux pommes tiède, sauce vanille 🍴 10.00 12.00

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Warm apple-stroudel with vanilla sauce

Vermicelles, meringue et crème Chantilly 🍴 9.50 11.50

Vermicelles, Meringue und Schlagrahm

Vermicelles, meringue and whipped cream

Coupe Nesselrode 🍴 12.00 14.00

Vermicelles, meringue, glace vanille, crème Chantilly

Vermicelles, Meringue, Vanilleglace und Schlagrahm

Vermicelles, meringue, vanilla ice cream, whipped cream

Prunes confites, glace à la cannelle 🍴 9.50 11.50

Zwetschgenkompott mit Zimtglace

Prune compote with cinnamon ice cream

Variation de dessert «Arc-en-ciel» 🍴 16.50

Crème brûlée, mousse au Toblerone noire, glace cannelle et prunes

Dessertvariation «Arc-en-ciel»

Crème Brûlée, dunkles Tobleronemousse, marinierte Zwetschgen und Zimtglace

Dessert variation «Arc-en-ciel»

Crème brûlée, dark Toblerone mousse, prunes and cinnamon ice cream

Desserts classiques

	Petite portion	Grande portion
Mousse au Toblerone noir et salade d'oranges 🍴 Dunkles Tobleronemousse mit Orangensalat <i>Dark Toblerone mousse with orange salad</i>	13.00	15.00
Crème brûlée à la vanille de Madagascar 🍴 Crème Brûlée parfûmiert mir Madagaskarvanille <i>Crème Brulee 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>Prune 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 forest 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 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 🍴 Käseteller aus dem Saanenland <i>Cheese plate Saanenland</i>		15.50
Petite assiette de fromages en rebibes de Gstaad 🍴 Kleiner Teller mit Gstaader Hobelkäse <i>Small plate with cheese shavings from Gstaad</i>		13.50

Vins de desserts / Dessertweine / Dessert wines

Vin doux			10 cl
Sauternes	Château Roumieu Sémillon, Sauvignon Blanc Cru Bourgeois	2015	9.00
Vin de Porto			5cl
Duoro	White Port 10 Years Vieira da Sousa, Sabrosa		10.00
Duoro	Tawny Port 10 Years Vieira da Sousa, Sabrosa		9.00
Duoro	LBV Vieira da Sousa, Sabrosa	2013	9.00

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>+ additional 1 scoop of ice cream</i>	

Sorbets  

Pruneaux	Zwetschgen	<i>Prune</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*

TVA, Vat, MwSt inclus 22