

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>		8.00
Bruschetta grillée à l'ail, dés de tomates et pignons 🌿 Tapenade de courgettes Bruschetta geröstet mit Knoblauch, Tomatenwürfeln, Pinienkernen und Zuchettitapenade <i>Grilled bruschetta with garlic and tomato cubes, pine nuts and zucchini tapenade</i>		13.00

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
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

Potages / Suppen / Soups

	Petite portion	Grande portion
Gazpacho andalouse 🌿 Tomates, poivrons et croutons Gazpacho mit Tomaten, Peperoni und Croutons <i>Gazpacho with tomato, peppers and croutons</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>	10.00	12.00
		+2.00
		+2.00

Salades d'été / Sommersalate / Summer salads

	Petite portion	Grande portion
Salade José Salade verte avec poulet grillé, parmesan et croûtons Sauce César Grüner Salat mit grilliertem Poulet, Parmesan und Croûtons Caesar-Sauce <i>Green salad with grilled chicken, parmesan and croutons</i> <i>Caesar dressing</i>	26.00	29.00
Brochettes de poulet mariné au curry rouge Salade de saison et fruits frais Pouletbrust-Spiesschen mit rotem Curry mariniert Saisonsalat mit frischen Früchten <i>Chickenbreast 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 Rüebli 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 Gratinierter 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, cucumbres, olives, peppers, tomatoes</i> <i>Garlic bread</i>	24.00	27.00

Mets d'été / Sommergerichte / Summer dishes

	Petite portion	Grande portion
Tartare d'aubergines Légumes d'été, baguette à l'ail Auberginentatar Sommergemüse und Knoblauchbrot Eggplant tartar Summer vegetable and garlic bread	22.00	25.00
Vitello senza Tonno Tranches de rôti de veau du Saanenland Sauce éstragon et tomate Hauchdünner Saanenland Kalbsbraten Estragon-Tomatensauce Thinly sliced Saanenland roast veal Tarragon-tomato sauce	25.00	28.00
Roastbeef froid, sauce tartare et pommes allumettes Kaltes Roastbeef mit Tatarsauce und Strohkartoffeln <i>Cold roastbeef with sauce tartare and straw potatoes</i>	31.00	34.00
	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
Melon et jambon cru de Gstaad Melone und Gstaader Rohschinken <i>Melon and cured ham from Gstaad</i>	23.00	26.00

Pâtes / Pasta

	Petite portion	Grande portion
Penne Manzo	30.00	33.00
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 tomato-cream sauce</i>		
Penne all'arrabbiata 🌿	20.00	23.00
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 fresh pepperoncini, garlic and green olives</i>		
Spaghetti Carbonara «Arc-en-ciel»	21.00	24.00
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>		
Spaghetti Napolitaine 🌿	17.00	20.00
mit Tomatensauce		
<i>with tomato sauce</i>		
Spaghetti Bolognese	21.00	24.00
avec de la viande hachée de bœuf et porc		
mit Bolognese mit Rinds- und Schweinshackfleisch		
<i>with Bolognese sauce, minced beef and pork</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>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	25.00	28.00
Butterrösti mit Schinken, Tomaten, Gstaader Raclette und Spiegelei <i>Roesti with ham, tomatoes, raclette cheese from Gstaad and fried egg</i>		
Saucisse à rôtir de veau du Saanenland Roesti et sauce aux oignons		27.00
Bratwurst vom Saanen Kalb mit Rösti und Zwiebelsauce <i>Grilled sausage from Saanen veal with roesti and onion sauce</i>		
		210g
Fondue au fromage de Gstaad 🍴 Pickles, pain ou pommes de terre		29.00
Gstaader Käsefondue mit Essiggemüse, Brot oder Kartoffeln <i>Cheese fondue from Gstaad with pickles, bread or potatoes</i>		
+ avec de la truffe et Champagne / mit Trüffel und Champagner / <i>with truffels and Champaigne</i>		+9.00
+ pommes de terre et pain / Kartoffeln und Brot / potatoes and bread		+4.50

Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian 

	Petite portion	Grande portion
Ravioli au citron, crème fraîche et basilic  Zitronenravioli, leichte Rahmsauce und Basilikum <i>Lemon raviolis, light cream sauce and basil</i>	25.00	28.00
Risotto aux chanterelles  Fromage de chèvre de Schönried Herbes de montagnes et tomates séchées Risotto mit Eierschwämmchen Schönrieder Ziegenkäse Frische Bergkräuter und Dörrtomaten <i>Risotto with chanterelles</i> <i>Goat cheese from Schönried,</i> <i>Fresh mountain herbs and dried tomatoes</i>	27.00	30.00

Végan / Vegan / Vegan  

	Petite portion	Grande portion
Assiette du maraîcher   Pommes de terre sautées et sauce «Arc-en-ciel» Sommergemüseteller Bratkartoffeln und Sauce «Arc-en-ciel» <i>Fresh summer vegetables</i> <i>Sauted potatoes and sauce «Arc-en-ciel»</i>		25.00
Daal de lentilles rouges   au lait de coco et citron vert Pain Naan Rotes Linsendaal mit Kokosmilch und Limette Naan Brot <i>Red lentil Daal</i> <i>with coconut milk and lime</i> <i>Naan bread</i>	23.00	26.00
Tartare d'aubergines   Légumes d'été, baguette à l'ail Auberginentatar Sommergemüse und Knoblauchbrot Eggplant tartar Summer vegetable and garlic bread	22.00	25.00

Poissons / Fisch / Fish

	Petite portion	Grande portion
Filet de saumon «Alpen» grillé Sauce au cresson Pommes de terre sautées et ratatouille Gebratenes Filet vom Alpen Lachs Brunnenkressesauce Bratkartoffeln und Ratatouillegemüse <i>Grilled Alpen salmon fillet</i> <i>Water cress sauce</i> <i>Sauted potatoes and ratatouille</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 grillée Risotto au safran et chanterelles Grilliertes Schnitzel vom Saanen Kalb Safranrisotto mit Eierschwämmchen <i>Grilled Saanen veal escalope</i> <i>Safran risotto and chanterelles</i>	43.00	46.00
Escalope de veau du Saanenland viennoise* Paniertes Schnitzel vom Saanen Kalb <i>Saanen veal escalope Vienna style</i>	45.00	48.00
Emincé de veau du Saanenland* Sauce crème aux champignons Geschnetzeltes vom Saanen Kalb an Pilzrahmsauce <i>Sliced Saanen veal in creamy mushroom sauce</i>	45.00	48.00
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
*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 boeuf
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
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, diary products
Switzerland	Beef (except tenderloin), lamb (except racks)
Australia*	Beef tenderloin*
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 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) 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, œuf cuit Tomaten, Mozzarella, Pilze, Vorderschinken, gebackenes Ei <i>Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham, baked egg</i>		26.00
Quattro stagioni Tomates, mozzarella, champignons, jambon d'épaule, salami, anchois Tomaten, Mozzarella, Pilze, Schinken, Salami, Sardellen, Oliven <i>Tomatoes, mozzarella, 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, 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>	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 Rosso 🌿 🌿 Tomates, dés de tomates fraîches, roquette Tomaten, frische Tomatenwürfeli, Rucola <i>Tomatoes, fresh diced tomato, rocket</i>	21.50	23.50
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'été / Sommerdesserts / Summer desserts

Café gourmand 10.00

Café ou espresso avec un petit dessert 🍴

Crème brûlée, mousse au Toblerone noire ou sorbet des fruits de la passion

Kaffee oder Espresso mit einem kleinen Dessert

Crème Brûlée, dunkles Toblerone Mousse oder Passionsfruchtsorbet

Coffee or espresso with a small dessert

Crème brûlée, dark Toblerone mousse or passion fruit sorbet

Petite portion

Grande portion

Brownie au chocolat, baies marinées et glace vanille 🍴 16.50

Schokoladen Brownie mit marinierten Beeren und Vanilleglace

Chocolate brownie with marinated berries and vanilla ice cream

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

Crème brûlée, mousse au Toblerone noire et baies marinées

Dessertvariation «Arc-en-ciel»

Crème Brûlée, dunkles Tobleronemousse, marinierte Beeren

Dessert variation «Arc-en-ciel»

Crème brûlée, dark Toblerone mousse, marinated berries

Desserts classiques

	Petite portion	Grande portion
Mousse au Toblerone noir et abricots marinés 🌿 Dunkles Tobleronemousse mit marinierten Aprikosen <i>Dark Toblerone mousse with marinated apricots</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>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 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>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*