

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. Ceci demande un peu de temps et nous vous remercions de votre patience. 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. Les glaces sont fabriquées sur place sous le nom de « Ruci Ice cream ».

Merci pour votre visite et bon appétit !

Christiane 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. Dies erfordert Zeit, weshalb wir Sie um etwas Geduld bitten.

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. Köstliche, selbst fabrizierte Glace beziehen wir von der „Ruci Ice cream“.

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

Christiane Matti und das Arc-en-ciel Team

Arc-en-ciel against Foodwaste

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 :

www.united-against-waste.ch

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's finden Sie auch im Internet unter: www.united-against-waste.ch

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: www.united-against-waste.ch

Thank you very much for your commitment!

Intolérance au gluten ou lactose et plats végétariens
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.

Veillez consulter votre serveur concernant vos désirs spéciaux.

Les plats végétariens sont signalés par le symbole suivant : 

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 gekennzeichnet: 

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: 

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	3.50
Carafe	5dl	4.50
Carafe	10dl	6.50

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	3.50
Karaffe	5dl	4.50
Karaffe	10dl	6.50

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>3.50</i>
<i>Pitcher</i>	<i>5dl</i>	<i>4.50</i>
<i>Pitcher</i>	<i>10dl</i>	<i>6.50</i>

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



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

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

Potages / Suppen / Soups

	Petite portion	Grande portion
Crème de tomates 🌿 Tomatencrèmesuppe <i>Tomato cream soup</i>	10.00	12.00
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 / 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
Fromage de chèvre de Schönried 🌿 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>	25.00	28.00
Salade Sirtaki 🌿 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>	24.00	27.00

Pâtes / Pasta

	Petite portion	Grande portion
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 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 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
Saucisse à rôtir de veau du Saanenland Pommes de terre sautées et sauce aux oignons Bratwurst vom Saanen Kalb mit Bratkartoffeln und Zwiebelsauce <i>Grilled sausage from the Saanen veal with sauted potatoes 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 truffes 🌿 Trüffelravioli Ravioli with truffles	35.00	38.00
Assiette du maraîcher, pommes vapeur et sauce « Arc-en-ciel » 🌿 Gemüseteller mit Dampfkartoffeln und Sauce «Arc-en-ciel» <i>Fresh Vegetables, steamed potatoes and sauce «Arc-en-ciel»</i>		24.00

Végan / Vegan / Vegan

	Petite portion	Grande portion
Ragoût de potiron 🌿 aux bolets sautés, noix et poires Kürbisragoût mit sautierten Steinpilzen Nüsse und Birnen <i>Pumpkin stew with pan fried boletus 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
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. 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* 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 cream sauce with white mushrooms</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 pommes de terre sautées
 Variation de légumes

***Dazu zur Auswahl**

Kartoffelgratin, Pommes frites, Reis oder Bratkartoffeln
 Gemüsevariation

***To choose with**

Potato gratin, french fries, rice or fried potatoes
 Vegetable variation

Déclarations / Deklarationen / Declarations

Provenances de nos ingrédients :

Saanenland	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*

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

Herkunft unserer Zutaten:

Saanenland	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*

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

Origin of our ingredients:

Saanenland	Veal, trout, cheese, eggs
Switzerland	Pork, chicken, dairy products
Switzerland	Beef (except tenderloin), lamb (except racks)
Australia*	Beef tenderloin*
Hungary*	Turkey*
New Zealand*	Lamb racks
Scotland*	Salmon*
Norway*	Smoked 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 Tonno Tomates, mozzarella, thon, oignons, olives Tomatoes, mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven <i>Tomatoes, mozzarella, tinned tuna, onions and olives</i>	22.80	24.80
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' hiver / Winterdesserts / Winter desserts

Café gourmand		10.00
Café ou espresso avec un petit dessert		
Mousse Toblerone noire ou sorbet de pruneaux		
Kaffee oder Espresso mit einem kleinen Dessert		
Dunkles Toblerone Mousse oder Zwetschgensorbet		
<i>Coffee or espresso with a small dessert</i>		
<i>Dark Toblerone mousse or plum sorbet</i>		
	Petite portion	Grande portion
Strudel aux pommes tiède, sauce vanille	10.00	12.00
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce		
<i>Warm apple-stroudel 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>		

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>	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			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>
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*