

## A l'apéritif / Zum Apéro / Snacks

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

## Vorspeisen / Entrées / Starters

	Petite portion	Grande portion
<b>Tomates et mozzarella de bufflone</b> 🌿 <b>Pesto au basilic</b> Tomaten und Büffel-Mozzarella mit Basilikumpesto <i>Tomatoes and mozzarella di bufala with basil pesto</i>	16.80	19.80
	70g	100g
<b>Carpaccio de bœuf, vinaigrette au citron vert</b> <b>Parmesan en rebibes</b> Rindscarpaccio mit Limettendressing und Parmesanspänen <i>Beef carpaccio with lime dressing and Parmesan shavings</i>	23.50	26.50
	120g	160g
<b>Tartare de bœuf, toast et beurre</b> Rindstatar, Toast und Butter <i>Beef tartar, toast and butter</i>	25.00	28.00

## Potages / Suppen / Soups

	Petite portion	Grande portion
<b>Crème de tomates</b> 🌿 Tomatencrèmesuppe <i>Tomato cream soup</i>	10.00	12.00
<b>Minestrone</b> 🌿 Italienische Gemüsesuppe <i>Italian vegetable soup</i>	10.00	12.00
<b>Consommé de boeuf</b> Rindskraftbrühe <i>Beef consommé</i>	10.00	12.00
au Sherry / mit Sherry / <i>with Sherry</i>		+2.00
à l'oeuf / mit Ei / <i>with egg</i>		+2.00

## Salades / Salate / Salads

	Petite portion	Grande portion
<b>Salade verte de saison</b> 🌿 Saisonaler Blattsalat <i>Seasonal green Salad</i>	8.00	11.00
<b>Salade mêlée</b> 🌿 Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	11.00	14.00
<b>Salade Arc-en-ciel</b> <b>Salade de mâche, lardons et croutons</b> Nüsslisalat mit Speck und Croutons <i>Lambs lettuce with bacon and croutons</i>	15.50	18.50
<b>Fromage de chèvre de Schönried</b> 🌿 <b>gratiné au miel et pommes séchées, salade vert</b> 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
<b>Salade Sirtaki</b> 🌿 <b>Fromage de brebis, concombres, olives, poivrons,            tomates et baguette grillée à l'ail</b> Schafskäse, Gurken, Oliven, Peperoni, Tomaten und Knoblauchbrot <i>Greek sheep cheese, cucumbers, olives, peppers, tomatoes and garlic bread</i>	24.00	27.00
<b>Brochettes de poulet mariné au curry rouge</b> <b>Salade de saison et fruits frais</b> Poulet-Spiesschen mit rotem Curry mariniert, Saisonsalat mit frischen Früchten <i>Chicken skewer marinated with red curry, seasonal salad with fresh fruits</i>	25.00	28.00

## Pâtes / Pasta

	Petite portion	Grande portion
<b>Linguine aux herbes fraîches, poulet et citron</b> Linguine mit frischen Kräutern, Poulet und Zitrone <i>Linguine with fresh herbs, chicken and lemon</i>	27.00	30.00
<b>Penne Manzo</b> <b>Au bœuf mariné et légumes méditerranéens</b> <b>Sauce tomate à la crème</b> 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
<b>Penne all'arrabbiata</b> 🌿 <b>Sauce tomate aux piments frais, ail et olives vertes</b> 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
<b>Spaghetti Carbonara «Arc-en-ciel»</b> <b>Jambon de Gstaad, crème, ail et jaune d'oeuf</b> mit Gstaader Schinken, Rahm, Knoblauch und Eigelb <i>with ham from Gstaad, cream, garlic and egg yolk</i>	21.00	24.00
<b>Spaghetti Neapolitaine</b> 🌿 mit Tomatensauce <i>with tomato sauce</i>	17.00	20.00
<b>Spaghetti Bolognese</b> <b>avec de la viande hachée de bœuf et porc</b> 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
<b>Viande séchée et fromage en rebibes de Gstaad</b> Gstaader Trockenfleisch und Hobelkäse <i>Air-dried meat from Gstaad and shaved cheese</i>	26.00	29.00
<b>Roesti Saanenland</b> <b>Au jambon cuit, tomates,</b> <b>Raclette de Gstaad et œuf au plat</b> Butterrösti mit Schinken, Tomaten, Gstaader Raclette und Spiegelei <i>Roesti with ham, tomatoes, cheese from Gstaad and fried egg</i>	25.00	28.00
<b>Saucisse à rôtir de veau du Saanenland</b> <b>Roesti et sauce aux oignons</b> Bratwurst vom Saanen Kalb mit Rösti und Zwiebelsauce <i>Grilled sausage from the Saanen veal with roesti and onion sauce</i>		27.00
		210g
<b>Fondue au fromage de Gstaad avec du pain 🍴</b> 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


Uniquement à la Pizzeria et sur notre terrasse couverte  
 Nur in der Pizzeria und auf unserer Terrasse serviert  
 Served in the Pizzeria and on the terrasse only

<b>Raclette au fromage de Gstaad (220g) 🍴</b> <b>Petites pommes de terres, oignons perlés et cornichons</b> Raclette vom Gstaader Käse (220g) mit Kartoffeln, Silberzwiebeln und Cornichons Gstaad cheese raclette (220g) with small potatoes, pickled onions and gherkins	29.00
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

**Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian** 

	Petite portion	Grande portion
<b>Ravioli aux truffes</b>  Trüffelravioli Ravioli with truffles	35.00	38.00
<b>Assiette du maraîcher, pommes vapeur et sauce « Arc-en-ciel »</b> 		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
<b>Ragoût de potiron</b>  <b>aux bolets sautés, noix et poires</b> 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
<b>Filet de saumon grillé</b> <b>Sauce au champagne</b> <b>Pommes de terre sautées et épinard</b> Gebratenes Filet vom Lachs Champagnersauce, Bratkartoffeln und Spinat <i>Grilled salmon fillet            Champaign sauce, fried potatoes and spinach</i>	34.00	37.00
<b>Truite au bleu ou meunière de la Sarine*</b> <b>Beurre fondu</b> Forelle blau oder Müllerin aus der Saane, flüssige Butter <i>Trout au bleu or grilled from the Sarine with liquid butter</i> <b>*Au choix avec</b> Pommes vapeur ou riz. Légume du jour ou variation de légumes <b>*Dazu zur Auswahl</b> Dampfkartoffeln oder Reis. Tagesgemüse oder Gemüsevariation <b>*To choose with</b> Steamed potatoes or rice. Vegetable of the day or vegetable variation		37.00

## Viandes / Fleisch / Meat

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

Roesti, gratin dauphinois, pommes frites, riz ou linguine  
 Légume du jour ou variation de légumes

**\*Dazu zur Auswahl**

Rösti, Kartoffelgratin, Pommes frites, Reis oder Linguine  
 Tagesgemüse oder Gemüsevariation

**\*To choose with**

Roesti, potato gratin, french fries, rice or linguine  
 Vegetable of the day or 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
<b>Margherita</b> 🌿 Tomates, mozzarella, basilic Tomaten, Mozzarella, Basilikum <i>Tomatoes, mozzarella, basil</i>	17.00	19.00
<b>Funghi</b> 🌿 Tomates, mozzarella, champignons Tomaten, Mozzarella, Pilze <i>Tomatoes, mozzarella, mushrooms</i>	18.00	20.00
<b>Neapolitana</b> Tomates, mozzarella, câpres, anchois, olives Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven <i>Tomatoes, mozzarella, capres, anchovies, olives</i>	18.50	20.50
<b>Fiorentina</b> 🌿 Tomates, mozzarella, épinards, œuf cuit, ail Tomaten, Mozzarella, Spinat, Knoblauch, gebackenes Ei <i>Tomatoes, mozzarella, spinach, garlic, baked egg</i>	19.50	21.50
<b>Genovese</b> 🌿 Tomates, mozzarella, tomates fraîches, basilic frais Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, frischer Basilikum <i>Tomatoes, mozzarella, fresh tomatoes fresh basil</i>	20.50	22.50
<b>Prosciutto</b> Tomates, mozzarella, jambon d'épaule Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken <i>Tomatoes, mozzarella, ham</i>	21.50	23.50
<b>Prosciutto et funghi</b> Tomates, mozzarella, jambon d'épaule, champignons Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Pilze <i>Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms</i>	22.50	24.50



	Pizza	
	Mini - Pizza	Pizza
<b>Atomica (Italie)</b>	24.00	26.00
Tomates, mozzarella, saucisse piquante, poivrons Tomaten, Mozzarella, Paprikawurst, Peperoni <i>Tomatoes, mozzarella, spicy sausage, peppers</i>		
<b>Calzone</b>		26.00
Tomates, mozzarella, champignons, jambon, œuf cuit Tomaten, Mozzarella, Pilze, Vorderschinken, gebackenes Ei <i>Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham, baked egg</i>		
<b>Quattro stagioni</b>	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>		
<b>Diavolo</b>	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>		
<b>Arc-en-ciel</b>	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>		
<b>Hawaii</b>	23.50	26.50
Tomates, mozzarella, jambon d'épaule, ananas Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas <i>Tomatoes, mozzarella, ham, pineapple</i>		

## Pizza

	Mini - Pizza	Pizza
<b>Pizza Sarine</b> Tomates, mozzarella, viande séchée et fromage en rebibes de Gstaad Tomaten, Mozzarella, Gstaader Trockenfleisch und Hobelkäse <i>Tomatoes, mozzarella, air dried meat and shaved cheese from Gstaad</i>	28.00	30.00
<b>Paesana</b> Tomates, mozzarella, oignons, lard Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Speck <i>Tomatoes, mozzarella, onions, bacon</i>	21.50	23.50
<b>Siciliana</b> Tomates, mozzarella, jambon d'épaule, poivrons Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Peperoni <i>Tomatoes, mozzarella, ham, peppers</i>	23.00	25.00
<b>Gorgonzola</b> 🍄 Tomates, mozzarella, tomates fraîches, gorgonzola Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Gorgonzola <i>Tomatoes, mozzarella, fresh tomatoes, gorgonzola</i>	23.50	25.50
<b>Oceana</b> Tomates, mozzarella, crevettes, beurre café de Paris Tomaten, Mozzarella, Krevetten, Kräuterbutter <i>Tomatoes, mozzarella, shrimps, herb butter</i>	27.50	29.50
<b>Carpaccio</b> 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**

**Brownie ou mousse Toblerone ou prunes confites avec glace à la cannelle**

Kaffee oder Espresso mit einem kleinen Dessert

Brownie oder Toblerone Mousse oder Zwetschgenkompott mit Zimtglace

*Coffee or espresso with a small dessert*

*Brownie or Toblerone mousse or prune compote with cinnamon ice cream*

Petite portion Grande portion

**Brownie et sauce caramel, glace vanille** 13.00 15.00

Brownie mit Karamell-Sauce, Vanilleglace

*Brownie with carmel sauce vanilla ice cream*

**Strudel aux pommes tiède, sauce vanille** 10.00 12.00

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

*Warm apple-stroudel with vanilla sauce*

**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

**Brownie, mousse au Toblerone noir, glace cannelle et prunes**

Desservariation « Arc-en-ciel »

Brownie, dunkles Tobleronemousse, Zimtglace mit Zwetschgen

*Dessert variation « Arc-en-ciel »*

*Brownie, dark Toblerone mousse, cinnamon ice cream with prunes*

## Desserts classiques

	Petite portion	Grande portion
<b>Mousse au Toblerone noir et salade d'oranges</b> Dunkles Tobleronemousse mit Orangensalat <i>Dark Toblerone mousse with orange salad</i>	13.00	15.00
<b>Sorbet «Arc-en-ciel»</b> <b>Sorbet aux pruneaux à l'eau de vie (4 cl)</b> Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser (4cl) <i>Plum sorbet with plum brandy (4 cl)</i>	11.50	14.50
<b>Coupe „Heissi Liebi“</b> <b>Glace vanille et baies des bois chaudes</b> <b>noix caramélisées et crème Chantilly</b> 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
<b>Café glacé</b> Eiskaffee <i>Iced coffee</i>	9.00	12.00
<b>Coupe Danemark</b> 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
<b>Assiette de fromages du Saanenland</b>		15.50
Käseteller aus dem Saanenland		
<i>Cheese plate Saanenland</i>		
<b>Petite assiette de fromage en rebibes de Gstaad</b>		13.50
Kleiner Teller mit Gstaader Hobelkäse		
<i>Small plate with shaved cheese from Gstaad</i>		

## Vins de desserts / Dessertweine / Dessert wines

<b>Vin doux</b>			<b>10 cl</b>
Sauternes	<b>Château Roumieu</b>	2015	9.00
	Sémillon, Sauvignon Blanc Cru Bourgeois		
<b>Vin de Porto</b>			<b>5cl</b>
Duoro	<b>White Port 10 Years</b>		12.00
	Vieira da Sousa, Sabrosa		
Duoro	<b>Tawny Port 10 Years</b>		10.00
	Vieira da Sousa, Sabrosa		
Duoro	<b>LBV</b>	2013	10.00
	Vieira da Sousa, Sabrosa		

## Crêpes / Pfannkuchen / Pancakes

---

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

## Sorbets

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

## Glaces / Rahmglace / Ice cream

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

15