

## Vins ouverts / Offenweine

### Vins blancs / Weissweine

10cl

Neuchâtel	<b>Chasselas blanc sur lie</b> Chasselas La Maison Carré, Auvernier	2019	8.00
Vaud	<b>Médisette Dézaley Grand Cru</b> Chasselas Domaine Louis Bovard, Cully	2019	10.00
Valais	<b>Johannisberg «Feuergold»</b> Johannisberg Les Fils de Maye, Riddes	2019	7.10

### Vin rosé / Roséweine

10 cl

Vaud	<b>Oeil de Perdrix</b> Pinot Noir Cave des Vigniculteurs Bonvillars, Bonvillars	2019	6.00
------	---	------	------

### Vins rouges / Rotweine

10 cl

Vaud	<b>Grand Cru Pinot Noir</b> Pinot Noir Clos de la George, Yverne	2018	7.50
Toscana	<b>Chianti</b> Sangiovese Cavatina	2019	5.70
Veneto	<b>Ripasso Capitel San Rocco</b> Corvina, Corvinone, Rondinella Agricola Tedeschi Fratelli, Pedemonte	2016	8.00
Rioja	<b>Capitoso Crianza</b> Tempranillo Bodegas Altanza, Fuenmayor	2017	7.60

## Vins mousseux / Schaumweine

		10cl	75cl
Ostschweiz	<b>Secco «Arc-en-ciel»</b> Pinot Noir, Müller-Thurgau Rutishauser Weinkellerei AG, Scherzingen	9.00	63.00
Champagne	<b>Brut Premier</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier Louis Roederer, Reims	16.00	95.00
Champagne	<b>Rosé 2013</b> Pinot Noir, Chardonnay Louis Roederer Reims		135.00
Champagne	<b>Cristal Brut 2008 / 2009</b> Pinot Noir, Chardonnay Louis Roederer, Reims		295.00

## Vins rosés / Roséwein

			75cl
Vaud	<b>Oeil de Perdrix 50cl</b> Pinot Noir Cave des Vigniculteurs Bonvillars, Bonvillars	2019	25.00
Neuchâtel	<b>Oeil de Perdrix Auvernier</b> Pinot Noir Caves du Château d'Auvernier, Auvernier	2019	49.00
Provence	<b>Château de Selle de Domaine Ott</b> Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre Domaine Ott, La Londe Les Maures	2019	85.00

## Vins blancs / Weissweine

Suisse / Schweiz			<b>75cl</b>
Neuchâtel	<b>Chasselas blanc sur lie</b> Chasselas La Maison Carré, Auvernier	2019	55.00
Vaud	<b>Aigle Les Murailles</b> Chasselas Hendri Badoux SA, Aigle	2019	53.00
	<b>Médinette Dézaley Grand Cru</b> Chasselas Domaine Louis Bovard, Cully	2019	69.00
Ticino	<b>Prà Bianco</b> Bianco di Merlot Guido Brivio, Mendrisio	2018	49.00
Valais	<b>Johannisberg «Feuergold»</b> Johannisberg Les Fils de Maye, Riddes	2019	45.00
	<b>Cuvée Madame Rosmarie blanc</b> Petit Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris Adrian & Diego Mathier / Nouveau Salquenen AG, Salgesch	2019	56.00
	<b>Heida Visperterminen</b> Heida St. Jodernkellerei, Visperterminen	2017	72.00
Italie / Italien			<b>75cl</b>
Tyrol du Sud	<b>Pinot Grigio</b> Pinot Gris Klosterkellerei Muri-Gries, Bozen	2019	49.00
Toscana	<b>TİN</b> Trebiano Montesecondo, San Casciano	2017	75.00

## Vins blancs / Weissweine

---

France / Frankreich **75cl**

Bourgogne	<b>Pouilly-Fuissé</b> Chardonnay Château du Clos, Pouilly	2017	72.00
-----------	---	------	-------

Alsace	<b>Gewürztraminer d'Alsace</b> Traminer Maison F.E. Trimbach, Ribeauvillé	2016	69.00
--------	---	------	-------

Allemagne / Deutschland **75cl**

Mosel	<b>Spätlese trocken</b> Riesling Sybille Kunz, Lieser	2012	85.00
-------	---	------	-------

## Vins rouges / Rotweine

Suisse / Schweiz			70cl/75cl
Vaud	<b>Villeneuve bleu 50cl</b>	2019	35.00
	Pinot Noir La Viticole Villeneuve SA, Villeneuve		
	<b>Grand Cru Pinot Noir</b>	2018	52.00
Pinot Noir Clos de la George, Chablais			
Ticino	<b>Aigle Les Murailles rouge</b>	2019	54.00
	Pinot Noir, Diolinoir, Gamay Henri Badoux SA, Aigle		
	<b>Artù</b>	2018	59.00
Merlot Roberto e Tiziana Belossi /Cantina il Cavaliere, Cadenazzo			
Grisons	<b>Sottobosco</b>	2017	89.00
	Merlot, Cabernet Sauvignon, Gamaret, Cabernet Franc Tenimento Dell'Ör, Mendrisio		
	<b>Pinot Barrique</b>	2018	88.00
Pinot Noir Annatina Pelizzatti, Jenins			

## Vins rouges / Rotweine

---

Suisse / Schweiz		<b>75cl</b>
Valais	<b>Dôle du Valais 50cl</b> Pinot Noir, Gamay Cave Saint-Pierre, Chamoson	32.00
	<b>Cuvée Madame Rosmarie rouge</b> 2018 Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Humagne Rouge Adrian & Diego Mathier / Nouveau Salquenen AG, Salgesch	55.00
	<b>Humagne Rouge</b> 2017 Humagne Rouge Cave Biber, Salgesch	69.00
	<b>Merlot Nadia Mathier</b> 2018 Merlot Adrian & Diego Mathier / Nouveau Salquenen AG, Salgesch	72.00

## Vins rouges / Rotweine

France / Frankreich			75cl
Bourgogne Clos de Langres	<b>Bourgogne Rouge</b> Pinot Noir Domaine d'Ardhuy, Corcoloin	2015	69.00
Beaune	<b>1<sup>er</sup> Cru-Les Cent-Vignes</b> Pinot Noir Benjamin Leroux, Beaune	2017	115.00
Côte d'Or	<b>Gevrey-Chambertin «Vieille-Vignes»</b> Pinot Noir Dupont-Tisserandot, Gevrey-Chambertin	2015	105.00
Rhône	<b>Lirac</b> Syrah, Grenache, Mourvèdre Domaine Chapoutier	2017	65.00
	<b>Châteauneuf-du-Pape Tradition</b> Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault Domaine Le Clos de Caillou, Courthézon	2018	85.00
Bordeaux Haut-Médoc	<b>Château Citran</b> Cabernet Sauvignon, Merlot Cru Bourgeois	2017	75.00
Pomerol	<b>Château Mazeyres</b> Merlot, Cabernet Franc Cru Bourgeois	2014	92.00
St. Estèphe	<b>Château Phélan Ségur</b> Cabernet Sauvignon, Merlot Cru Bourgeois	2015	99.00
Margaux	<b>Château La Fortune</b> Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot Cru Bourgeois	2015	105.00
Languedoc	<b>Faugères Grande Reserve</b> Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah Domaine Binet-Jacquet, Faugères	2016	95.00

## Vins rouges / Rotweine

Italie / Italien			75cl
Toscana	<b>Chianti 50cl</b>	2019	26.00
	Sangiovese Cavatina		
	<b>Chianti Classico</b>	2017	65.00
	Sangiovese Tenuta di Corleone, Radda		
	<b>Brunello di Montalcino</b>	2014	110.00
	Sangiovese Grosso San Polino, Montalcino		
	<b>Soffocone di Vincigliata</b>	2016	76.00
	Sangiovese, Colorino, Canaiolo Bibi Greated, Fiesole		
<b>Le Cupole</b>	2017	74.00	
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Tenuta di Trinoro, Sarteano			
<b>Magari Bolgheri</b>	2017	87.00	
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot CA'Marcanda di Gaja, Castagneto Carducci			
<b>Sassicaia</b>	2011	295.00	
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Teunta San Guido, Carducci			
<b>Solaia</b>	2012	580.00	
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc Marchesi Tignanello, San Casciano			



## Vins rouges / Rotweine

Italie / Italien			75cl
Veneto	<b>Ripasso Capitel San Rocco</b> Corvina, Corvinone, Rondinella Agricola Tedeschi Fratelli, Pedemonte	2016	56.00
Sardaigne	<b>Serenata Cannonau di Sardegna</b> Cannonau Silvio Carta, Zeddiani	2019	59.00
Lombardia	<b>Numero Uno</b> Nebbiolo Terrazze Retiche di Sondrio, Plozza	2016	99.00
Piemonte	<b>Sito Moresco Langhe</b> Nebbiolo, Merlot, Barbera, Cabernet Sauvignon Angelo Gaja, Barbaresco	2017/18	89.00
	<b>Barbera d'Alba Superiore</b> Barbera Livia Fontana, Castiglione Falletto	2017	59.00
	<b>Barolo Villero</b> Nebbiolo Livia Fontana, Castiglione Falletto	2015	92.00
Puglia	<b>Salice Salentino Riserva</b> Primitivo Domiziano, Cellino San Marco	2016	56.00

## Vins rouges / Rotweine

### Espagne / Spanien 75cl

Rioja	<b>Edulis Reserva</b> Tempranillo Bodegas Altanza, Fuenmayor	2014	58.00
Ribera del Duero	<b>Hacienda Monasterio</b> Tempranillo Bodega Hacienda Monasterio, Pesquera de Duero	2017	89.00
Priorat	<b>Martinet Bru</b> Grenache, Syrah, Carignan, Merlot Bodegas Mas Martinet, Falset	2018	79.00

### Portugal 75cl

Douro	<b>Duas Quintas Reserva</b> Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca Ramos Pinto, Apartado	2015	75.00
Algarve	<b>Cabrita Reserva</b> Trincadeira, Touriga Nacional, Aragonês Cabrita Wines, Sítio da Vala	2017	86.00

### Vin de Porto 5cl

Douro	<b>White Port 10 Years</b> Vieira da Sousa, Sabrosa		12.00
	<b>Tawny Port 10 Years</b> Vieira da Sousa, Sabrosa		10.00
	<b>LBV</b> Vieira da Sousa, Sabrosa	2013	10.00

## Grandes bouteilles / Grossflaschen

### Vins rosés / Roséwein

150cl

Provence	<b>Château de Selle de Domaine Ott</b> Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre Domaine Ott, La Londe Les Maures	2019	170.00
----------	--	------	--------

### Vins rouges / Rotweine

150cl

Valais	<b>Cuvée Madame Rosmarie rouge</b> Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Humagne Rouge Adrian & Diego Mathier / Nouveau Salquenen AG, Salgesch	2017	110.00
Ticino	<b>Quattromani</b> Merlot Guido Brivio, Angelo Delea, Feliciano Gialdi, Claudio Tamborini	2016	210.00
Toscana	<b>Magari Bolgheri</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot CA'Marcanda di Gaja, Castagneto Carducci	2016/17	198.00
Piemonte	<b>Sito Moresco Langhe</b> Nebbiolo, Merlot, Berbera, Cabernet Sauvignon Angelo Gaja, Barbaresco	2017	175.00
	<b>Barolo Villero</b> Nebbiolo Livia Fontana, Castiglione Falletto	2015	183.00
Bordeaux St. Estèphe	<b>Château Haut-Beauséjour</b> Cabernet Sauvignon, Merlot Château Haut Beauséjour & Château de Pez	2012	250.00
Douro	<b>Duas Quintas Reserva</b> Touriga National, Touriga Franca, Tinta Barroca Ramos Pinto, Apartado	2016	150.00

## Cocktails

---

<b>Joëlle</b>	15.00
<b>au Porto blanc, menthe et Swiss Mountain Spring Ginger Ale</b>	
mit weissem Portwein, Minze und Swiss Mountain Spring Ginger Ale <i>with white Porto, mint and Swiss Mountain Spring Ginger Ale</i>	
<b>Piscine</b>	11.00
Prosecco, Eis, Minze	
<b>Pimms No. 1</b>	15.00
<b>liqueur des herbes anglais avec ginger ale, fruits et concombre</b>	
Britischer Kräuterlikör mit Ginger Ale, Früchten und Gurke <i>english herbal liqueur with ginger ale, fruits and cucumber</i>	
<b>Surf</b>	12.50
Diablerets Bitter, Cola	
<b>Cuba Libre</b>	15.00
Brugal Añejo Rum, Cola, Lime	
<b>Bloody Mary</b>	16.00
<b>Green mark vodka, jus de tomate, épices, citron</b>	
Green Mark Vodka, Tomatensaft, Gewürze, Zitrone <i>Green Mark vodka, tomato juic, spicies</i>	
<b>Moskow Mule</b>	15.00
<b>Green mark vodka, ginger beer, concombre, lime, menthe</b>	
Green Mark Vodka, Ginger Beer, Gurke, Minze <i>Green Mark vodka, ginger beer, cucumbre, mint</i>	
<b>London Mule</b>	15.00
<b>Bombay Gin, ginger beer, concombre, lime, menthe</b>	
Bombay gin, Ginger Beer, Gurke, Minze <i>Bombay gin, ginger beer, cucumbre, mint</i>	
<b>Screw Driver</b>	15.00
<b>Green mark vodka, jus d'orange</b>	
Green Mark Vodka, Orangensaft <i>Green Mark vodka, orange juice</i>	

## Eau minérales, bouteilles

---

Jus de pommes / Apfelsaft, Apfelschorle	3dl	5.30
Swiss Mountain Spring Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	2dl	5.30
Swiss Mountain Spring Ginger Beer	2dl	5.30
Coca-Cola, Cola light, Cola Zero	3dl	5.30
Sprite	3dl	5.30
Sinalco, Orangina	3dl	5.30
Rivella (rot, blau)	3dl	5.30
Henniez grün, blau	10dl	11.00
San Pellegrino	5dl	6.00
Evian	5dl	5.50
Sanbitter	1dl	3.50
Gstaad Wasser	3dl	3.50
(avec ou sans gas)	5dl	4.50
(mit oder ohne Kohlensäure)	10dl	6.50

**Pro Liter konsumierten Gstaadwassers spenden Sie einen Franken an**

**Par litre d'eau de Gstaad consommé vous contribuez un franc à**

**Per consumed liter of Gstaad water you contribute one franc to**



Im 2018, konnten wir 6 Wasserpumpen finanzieren.

En 2018, nous avons financé 6 pompes à eau.

In 2018, we financed 6 water pumps.

## Jus de fruits

Jus d'orange / Orangensaft	2dl	6.80
Jus de tomates/ Tomatensaft	2dl	6.30

## Bières

Rugenbräu Tab	2dl	4.30
	3dl	4.80
	5dl	6.20
Sans alcool, alkoholfrei	3,3dl	5.80
Heineken	3,3dl	7.50
HB Münchner Weissbier	5dl	7.90

## Boissons chaudes

Café, Espresso, Ristretto	4.50
Latte Macchiato	5.60
Cappuccino	5.50
Café fertig (avec Prune)	7.50
Caffé Corretto	7.50
Café mélange	5.80
Punch (rum, pomme, orange)	5.40
Ovomaltine, Chocolat	4.50
Chocolat mélange	5.80
Irish coffee (avec Whisky)	14.00
Thé de Ronnefeldt	4.70
<i>English Breakfast, Earl Grey, Fruity Camomille, Verveine, Sweet Berries, Rose Hip, Green Dragon, Maroccan Mint, Ayurveda, Chai</i>	

## Liqueurs

Averna Amaro	29 Vol.%	4cl	8.50
Martini bianco / rosso	15 Vol.%	4cl	8.50
Campari	21 Vol.%	4cl	8.50
Cynar	16 Vol.%	4cl	8.50
Appenzeller	29 Vol.%	4cl	8.50
Bailey's Irish Cream	17 Vol.%	4cl	8.50
Sambucca Molinari	40 Vol.%	4cl	8.50
Suze	20 Vol.%	4cl	8.50
Limoncello	30 Vol.%	4cl	8.50
Cointreau	40 Vol.%	4cl	8.50
Grand Manier	40 Vol.%	4cl	8.50
Diablerets bitter	18 Vol.%	4cl	7.50

## Spiritueux

Bombay Sapphire Gin	37 Vol.%	4cl	10.00
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	47 Vol.%	4cl	16.00
Vodka Green Mark	40 Vol.%	4cl	10.00
Brugal Blanco	40 Vol.%	4cl	10.00
Brugal Añejo	38 Vol.%	4cl	10.00
Vieille Prune Etter	41 Vol.%	2cl	9.50
Abricotine Morand	43 Vol.%	2cl	9.50
Kirsch	37 Vol.%	2cl	6.50
Vieille Williams Urs Hecht	42 Vol.%	2cl	15.50
Supplements			
+ Swiss Mountain Spring		20cl	5.30
+ Cola, Sprite, Jus		20cl	3.50

---

## Cognac

Rémy Martin VSOP	40 Vol.%	2cl	10.00
Delamain XO Pale & Dry	45 Vol.%	2cl	16.00

---

## Single Malt Whisky

Auchentoshan 12 Years Triple Distilled	40 Vol.%	4cl	16.00
Caol Ila 12 Years	43 Vol.%	4cl	18.00

---

## Scotch Whisky

Johnnie Walker Red Label	40 Vol.%	4cl	10.00
Johnnie Walker Black Label	40 Vol.%	4cl	15.00

---

## Irish Whiskey

Jameson Black Barrel	40 Vol.%	4cl	15.00
----------------------	----------	-----	-------

---

## Bourbon Whiskey

Jack Daniels	40 Vol.%	4cl	10.00
Bulleit Frontier Whiskey	45 Vol.%	4cl	15.00

---

## Blended Whisky

Nikka From the Barrel	51 Vol.%	4cl	18.00
-----------------------	----------	-----	-------



## 59 Jahre Arc-en-ciel

1959	September	Kauf der Liegenschaft «Haus Gottfried Bühler» durch Heini und Micheline
1960	Frühling	Baubeginn
<b>1961</b>	<b>Januar</b>	<b>Eröffnung Tea Room Arc-en-ciel</b>
1962	Mai	Eröffnung Hotel Garni mit 20 Betten
1967	Dezember	Erwerb Chalet Sanetschblick
1968	Sommer	Umbau Chalet Sanetschblick in Hotel Dépendence mit 20 Betten
1972	Sommer	Grosser Hotel Um- und Erweiterungsbau
1976	Mai	Eröffnung der Pizzeria mit Holzofen der Eggli-Tennisplätze
1979	November	Restaurant neu gestaltet und Crêperie eingerichtet
1980/81		Salon-Neubau im 1. Stock des Hotels. Neubau der Hotel-Résidence mit Studios, Zwei- und Dreizimmerwohnungen sowie einer Einstellhalle, Sauna/Solarium/Fitness
1982	Okt.-Dez.	Hotel Um- und Erweiterungsbau, neuer Hoteleingang mit Réception
1984	November	Elektronische Telefonanlage, Minibars in allen Zimmern
1985	Juni, Nov.	Bau des hoteleigenen, geheizten Schwimmbades
1986	November	Farb-TV in allen Gästezimmern!
1989	Mai	1. EDV-Anlage für Réception und Administration
1990	Mai	Neue Elektro-Autorennbahn für Kinder im Sommer
1992	Mai–Juni	Hotel-Résidence leicht renoviert
1993	März–Juni	14 neue Hotelzimmer und Seminarraum gebaut
	Dezember	Neugestaltung Restaurant „La Sarine“
1995	April–Mai	Terrassenunterkellerung. Neue WC-Anlagen, Kinder-WC
	Okt.–Dez	Bau Wintergarten und Spielzimmer / Spielsalon
1999	März	Christiane Matti übernimmt die Geschäftsführung
2000		Renovation / Umbau von acht Hotelzimmern West- und Südseite
2005	Sept.-Dez	Südzimmer umgebaut in 3 Junior-, 3 Mini-Suiten und 1 Doppelzimmer. Estrich wird umgenutzt
	Dezember	Eröffnung „Beauté et bien-être Arc-en-ciel“ im Chalet Sanetschblick
2006	Sept.-Dez.	Renovation und Umbau Erdgeschoss Résidence
2007	Sept.-Dez	Renovation 1. und 2. Stock Résidence + Eröffnung Private Spa
2008	Juli	Installation einer neuen Telefonanlage
2009	April	Sanierung Personenlift in der Résidence

2009	Okt.-Nov	Renovation Pizzeria & La Sarine Anschluss des Hotels an die Fernwärmezentrale der Gemeinde Saanen. Komplette Renovation der 4-Zi. Wohnung im 1. Stock, Einbau zusätzl. Bad/WC
2011	Januar	Das Hotel Arc-en-ciel wird 50-jährig! Jubiläumsfeier am 21. / 22. Oktober
	Dezember	Kauf neuer Digital Flachbildschirm-TV's für alle Zimmer – Gratis W-Lan
2012	Mai	Spielzimmer im UG umgestaltet und renoviert
2013	Oktober	Umbau und Neugestaltung von Réception und Lounge
2014	Mai	Renovation und Vergrösserung der Terrasse. Neuer Terrassenbereich Bachseite sowie neue und grosszügige Aussenlounge.
2015	September	Am 12.9. stirbt der Gründer und Erbauer des Hotels, Heini Matti im Alter von fast 93 Jahren.
2015	Okt.-Nov.	Installation einer Solaranlage auf dem Dach. Renovierung des Treppenhauses sowie neue Attika-Suiten im 4. Stock.
2016	Nov.-Dez.	Neugestaltung des Frühstückbuffets. Installation neues gratis W-LAN.
2017	März-Juni	Renovation 8 Doppelzimmer Bach- und Südseite
2018	April-Mai	Renovation «Salon au Premier» und Holzterrasse Neuer Weinkeller im Untergeschoss
2018	Oktober	Renovation (Sandstahlen und Malen) der Fassade der Résidence
2018	November	Renovation des Mitarbeiterrestaurants sowie des Büros Service, Küche und Gouvernante.
2019	Juni	Brand des Personalhauses « Sanetschblick »
2019	November	Terrasse erhält Glasfront und einen Holzboden. Neue Lampen in der Pizzeria
2020	März – Mai	Aufgrund der COVID 19 Krise hat das Arc-en-ciel zum ersten Mal seit der Eröffnung im Jahr 1961 das Restaurant für externe Gäste geschlossen.
2020	März – Juni	Umbau und Renovation von 10 bestehenden in 7 neue Doppelzimmer und Suiten (Hauptgebäude).
2020	Juni	Amina und Tim Matti übernehmen die operative Geschäftsführung
2020	November	Neuer Personenlift in der Résidence wird eingebaut