

Vins ouverts / Offenweine

Vins blancs / Weissweine

10cl

Neuchâtel	Chasselas blanc sur lie Chasselas La Maison Carré, Auvernier	2020	8.00
Vaud	Médinette Dézaley Grand Cru Chasselas Domaine Louis Bovard, Cully	2019	10.00
Valais	Johannisberg «Feuergold» Johannisberg Les Fils de Maye, Riddes	2019	7.10

Vin rosé / Roséweine

10 cl

Vaud	Oeil de Perdrix Pinot Noir Cave des Vigniculteurs Bonvillars, Bonvillars	2019	6.00
------	---	------	------

Vins rouges / Rotweine

10 cl

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

Vins mousseux / Schaumweine

		10cl	75cl
Ostschweiz	Volgaz Extra Dry Pinot Noir VOLG Weinkellereien	9.00	63.00
Champagne	Brut Premier Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier Louis Roederer, Reims	16.00	95.00
Champagne	Rosé 2013 Pinot Noir, Chardonnay Louis Roederer Reims		135.00
Champagne	Cristal Brut 2008 Pinot Noir, Chardonnay Louis Roederer, Reims		295.00

Vins rosés / Roséwein

			75cl
Vaud	Oeil de Perdrix 50cl Pinot Noir Cave des Vigniculteurs Bonvillars, Bonvillars	2019	25.00
Neuchâtel	Oeil de Perdrix Auvernier Pinot Noir Caves du Château d'Auvernier, Auvernier	2020	49.00
Provence	Château de Selle de Domaine Ott Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre Domaine Ott, La Londe Les Maures	2020	85.00

Vins blancs / Weissweine

Suisse / Schweiz			75cl
Neuchâtel	Chasselas blanc sur lie Chasselas La Maison Carré, Auvernier	2020	55.00
Vaud	Aigle Les Murailles Chasselas Hendri Badoux SA, Aigle	2020	53.00
	Médinette Dézaley Grand Cru Chasselas Domaine Louis Bovard, Cully	2019	69.00
	Ribex Sauvignon Blanc Domaine Louis Bovard, Cully	2018	69.00
Ticino	Prà Bianco Bianco di Merlot Guido Brivio, Mendrisio	2019	49.00
Valais	Johannisberg «Feuergold» Johannisberg Les Fils de Maye, Riddes	2019	45.00
	Cuvée Madame Rosmarie blanc Petit Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris Adrian & Diego Mathier / Nouveau Salquenen AG, Salgesch	2019	56.00
	Heida Visperterminen Heida St. Jodernkellerei, Visperterminen	2017	72.00
Autriche / Österreich			75cl
Kamptal	Grüner Veltliner Steingarten Grüner Veltliner Weszeli, Langenlois	2017	57.00

Vins blancs / Weissweine

France / Frankreich			75cl
Bourgogne	Pouilly-Fuissé Chardonnay Château du Clos, Pouilly	2017	72.00
Alsace	Gewürztraminer d'Alsace Traminer Maison F.E. Trimbach, Ribeauvillé	2016	69.00
Languedoc	Chevalier Chardonnay Alexis Lichine, Landiras	2019	56.00
Allemagne / Deutschland			75cl
Mosel	Spätlese trocken Riesling Sybille Kunz, Lieser	2012	85.00
Italie / Italien			75cl
Tyrol du Sud	Pinot Grigio Pinot Gris Klosterkellerei Muri-Gries, Bozen	2019	49.00
Toscana	TİN Trebiano Montesecondo, San Casciano	2017	75.00

Vins rouges / Rotweine

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

Vins rouges / Rotweine

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

Vins rouges / Rotweine

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

Vins rouges / Rotweine

Italie / Italien			75cl
Toscana	Chianti 50cl	2019	26.00
	Sangiovese Cavatina		
	Chianti Classico	2017	65.00
	Sangiovese Tenuta di Corleone, Radda		
	Brunello di Montalcino	2014	110.00
	Sangiovese Grosso San Polino, Montalcino		
	Soffocone di Vincigliata	2016	76.00
	Sangiovese, Colorino, Canaiolo Bibi Greated, Fiesole		
	Le Cupole	2018	74.00
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Tenuta di Trinoro, Sarteano			
	Magari Bolgheri	2017	87.00
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot CA'Marcanda di Gaja, Castagneto Carducci			
	Sassicaia	2017 / 2016	295.00 / 420.00
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Teunta San Guido, Carducci			
	Solaia	2013	580.00
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc Marchesi Tignanello, San Casciano			

Vins rouges / Rotweine

Italie / Italien			75cl
Veneto	Ripasso Capitel San Rocco	2018	56.00
	Corvina, Corvinone, Rondinella Agricola Tedeschi Fratelli, Pedemonte		
	Amarone della Valpolicella	2015	82.00
	Corvina, Rondinella, Molinara Agricola Le Calendre, San Pietro		
Sardegne	Serenata Cannonau di Sardegna	2019	59.00
Cannonau Silvio Carta, Zeddiani			
Lombardia	Numero Uno	2017	99.00
	Nebbiolo Terrazze Retiche di Sondrio, Plozza		
Piemonte	Barbera D'Alba Superiore «Cura»	2017	59.00
	Barbera Nizza Silvano, Santo Stefano Roero		
	Sito Moresco Langhe	2018	89.00
	Nebbiolo, Merlot, Barbera, Cabernet Sauvignon Angelo Gaja, Barbaresco		
Puglia	Salice Salentino Riserva	2016	56.00
	Primitivo Domiziano, Cellino San Marco		

Vins rouges / Rotweine

Espagne / Spanien **75cl**

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

Portugal **75cl**

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

Vin de Porto **5cl**

Douro	White Port 10 Years Vieira da Sousa, Sabrosa		12.00
	Tawny Port 10 Years Vieira da Sousa, Sabrosa		10.00
	LBV Vieira da Sousa, Sabrosa	2013	10.00

TVA, Vat, MwSt inclus 10

Grandes bouteilles / Grossflaschen

Vins rosés / Roséwein

150cl

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

Vins rouges / Rotweine

150cl

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

Cocktails

Virgin Spritz (sans alcohol) Aperitivo, jus d'orange, bitter lemon et soda mit Aperitivo, Orangensaft, Bitter Lemon und Soda <i>with Aperitivo, orange juice, bitter lemon und soda</i>	13.50
Piscine Prosecco, Eis, Minze	11.00
Surf Diablerets Bitter, Cola	11.00
Cuba Libre Brugal Añejo Rum, Cola, Lime	15.00
Joëlle au Porto blanc, menthe et Ginger Ale mit weissem Portwein, Minze und Swiss Mountain Spring Ginger Ale <i>with white Porto, mint and Swiss Mountain Spring Ginger Ale</i>	15.00
Pimms No. 1 liqueur des herbes anglais avec ginger ale, fruits et concombre Britischer Kräuterlikör mit Ginger Ale, Früchten und Gurke <i>english herbal liqueur with ginger ale, fruits and cucumber</i>	15.00
Bloody Mary Green mark vodka, jus de tomate, épices, citron Green Mark Vodka, Tomatensaft, Gewürze, Zitrone <i>Green Mark vodka, tomato juic, spicies</i>	16.00
Moskow Mule Green mark vodka, ginger beer, concombre, lime, menthe Green Mark Vodka, Ginger Beer, Gurke, Minze <i>Green Mark vodka, ginger beer, cucumbre, mint</i>	15.00
London Mule Bombay Gin, ginger beer, concombre, lime, menthe Bombay gin, Ginger Beer, Gurke, Minze <i>Bombay gin, ginger beer, cucumbre, mint</i>	15.00

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
Café au lait, Schale	5.00
Latte Macchiato	5.60
Cappuccino	5.50
Café fertig (avec Prune)	7.50
Caffè 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
-----------------------	----------	-----	-------

60 Jahre Arc-en-ciel

1959	September	Kauf der Liegenschaft «Haus Gottfried Bühler» durch Heini und Micheline
1960	Frühling	Baubeginn
1961	Januar	Eröffnung Tea Room Arc-en-ciel
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
	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
<hr/>		
2011	Januar	Das Hotel Arc-en-ciel wird 50-jährig! Jubiläumsfeier am 21. / 22. Oktober
	Dezember	Gratis W-Lan wird eingeführt
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.
2017	März-Juni	Renovation 8 Doppelzimmer Bach- und Südseite
2018	April-Mai	Renovation «Salon au Premier» und Holzterrasse
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 Holzboden. Neu heisst sie «Veranda»
<hr/>		
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.
2021	Juni	Nach 33 Jahren verabschieden wir Cazim, einer unserer Dienstältesten Mitarbeiter, in die verdiente Pension.
2021	Juli	Die letzten einschneidenden COVID 19 Restriktionen werden vom Bund per 28.06.2021 aufgehoben.