



Dégustez l’amuse-bouche

et composez vos 3 plats suivantes de nos propositions préférées

Geniessen Sie den Gruss aus der Küche

und stellen Sie sich Ihre weiteren 3 Gänge aus unseren Lieblingsgerichten zusammen

Nous vous souhaitons une soirée inoubliable et bon appétit

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Abend und guten Appetit

|  |
| --- |
|  |
| Entrées / Vorspeisen |
|  |  |  |
|  |
| **Salade Arc-en-ciel****Salade de mâche, lardons et crôutons** |
|  |
|  | Nüsslisalat mit Speck und Crôutons |
|  |
| **Tomates et mozzarella de bufflone**bd21360_**Pesto au basilic** |
|  |
|  | Tomaten und Büffel-Mozzarella mit Basilikumpesto |
|  |  |  |
| **Carpaccio de bœuf, vinaigrette au citron vert, parmesan en rebibes** |
|  |
|  | Rindscarpaccio mit Limettendressing und Parmesanspänen |
|  |
| **Crème de tomates**bd21360_ |  |  |
|  |
|  | Tomatencrèmesuppe |
|  |
| **Consommé de boeuf** |  |  |
|  |
|  | Rindskraftbrühe |
|  |
|  | au Sherry / mit Sherry  |  |
|  | à l‘oeuf / mit Ei |  |

végétarien / vegetarisch végan / vegan

|  |
| --- |
|  |
| Plats principaux / Hauptgerichte |
|  |  |  |
|  |
| **Risotto aux côtes de bette et fromage de chèvre**bd21360_**Poivrons et pignons de pin** |  |  |
|  |
|  | MangoldrisottoZiegenfrischkäse, Peperoni und Pinienkerne |
|  |
| **Potée de lentilles et de légumes**bd21360_bd21360_**Émincé de planted chicken** |  |  |
|  |
|  | Linsen-Gemüseeintopf mit planted Geschnetzeltem |
|  |
| **Filet de saumon «Alpen» grillé****Sauce au Champagne, truffes du Périgord****Choucoute caramélisée, pommes de terre sautées** |  |  |
|  |
|  | Gebratenes Filet vom «Alpen» LachsChampagnersauce, Perigord-TrüffelKaramellisiertes Sauerkraut, Bratkartoffeln |
|  |
| **Emincé de veau du Saanenland\*****Sauce crème aux champignons** |  |  |
|  |
|  | Geschnetzeltes vom Saanen Kalb an Pilzrahmsauce |
|  |
|  |
| **Entrecôte de bœuf\*****Beurre Café de Paris** |  |  |
|  |
|  | Entrecôte vom Rind, Kräuterbutter und Saisongemüse |
|  |
| **Carré d’agneau Arc-en-ciel sur brique d’argile réfractaire\*****Sauce moutarde et ricotta** |  |  |
|  |
|  | Lammkarree auf dem heissen Stein, Ricotta-Senf-Sauce |
|  |
|  | **\*Au choix avec** |  |
|  | Gratin dauphinois, pommes frites, riz ou roestiVariation de légumes |  |
|  |
|  | **\*Dazu zur Auswahl** |  |
|  | Kartoffelgratin, Pommes frites, Reis oder RöstiGemüsevariation |  |
| Pizza |
|  |  |  |
|  |
| **Vous préférez une de nos pizza au feu de bois? Demandez à votre serveur** |
|  |
|  | Bevorzugen Sie eine unserer Holzofenpizzen? Dann lassen Sie sich von Ihrem Kellner beraten |

végétarien / vegetarisch végan / vegan

|  |
| --- |
|  |
| Desserts |
|  |  |  |
|  |
| **Sorbet « Arc-en-ciel »**bd21360_bd21360_**Sorbet aux pruneaux à l’eau de vie** |  |  |
|  |
|  | Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser |
|  |
| **Mousse au Toblerone noir et salade d’oranges**bd21360_ |  |  |
|  |
|  | Dunkles Tobleronemousse mit Orangensalat |
|  |
| **Coupe „Heissi Liebi“**bd21360_**Glace vanille et baies des bois chaudes****noix caramélisées et crème Chantilly** |  |  |
|  |
|  | Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace,karamellisierte Walnüsse und Schlagrahm |
|  |
| **Crêpe flambée au Grand Marnier**bd21360_ |  |  |
|  |
|  | Crêpe mit Grand Marnier flambiert |
|  |
| **Petite assiette de fromage en rebibes de Gstaad**bd21360_ |
|  |
|  | Kleiner Teller mit Gstaader Hobelkäse |

végétarien / vegetarisch végan / vegan

|  |
| --- |
|  |
| Vins de desserts / Dessertweine |
|  |
|  |  |
| **Vin doux** |  | **10 cl** |
|  |  |
| Sauternes | **Château Roumieu** | 2015 |  | 10.50 |
|  | Sémillon, Sauvignon BlancCru Bourgeois |

|  |  |
| --- | --- |
| **Vin de Porto** | **5cl** |
| Duoro | **White Port 10 Years** |  | 10.00 |
|  | Vieira da Sousa, Sabrosa |
|  |  |
| Duoro | **Tawny Port 10 Years** |  | 9.00 |
|  | Vieira da Sousa, Sabrosa |
|  |  |
| Duoro | **LBV** | 2013 | 9.00 |
|  | Vieira da Sousa, Sabrosa |

TVA, Vat, MwSt inclus

|  |
| --- |
|  |
| Déclarations / Deklarationen |
|  |
| Provenances de nos ingrédients :Saanenland Veau, truite, fromage, œufsFrutigen SaumonSuisse Porc, poulet, produits laitiersSuisse BœufNouvelle-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, EierFrutigen LachsSchweiz Schwein, Poulet, MilchprodukteSchweiz RindNeuseeland\* Lamm Racks\*Europa, Binnengewässer Fisch (ausser Sardellen)\*Kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern sowie Antibiotika erzeugt worden sein. |