



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 / vegetarischbd21360_ végan / veganbd21360_bd21360_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | |
| Plats principaux / Hauptgerichte | | | | | | | | | | | |
|  | | |  | | | | |  | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **Risotto aux côtes de bette et fromage de chèvre**bd21360_  **Poivrons et pignons de pin** | | | |  | | | |  | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
|  | | Mangoldrisotto  Ziegenfrischkäse, 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» Lachs  Champagnersauce, Perigord-Trüffel  Karamellisiertes 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 roesti  Variation de légumes | | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | | |
|  | **\*Dazu zur Auswahl** | | | | | | | | |  | |
|  | Kartoffelgratin, Pommes frites, Reis oder Rösti  Gemüsevariation | | | | | | | | |  | |
| 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 / vegetarischbd21360_ végan / veganbd21360_bd21360_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | |
| 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 / vegetarischbd21360_ végan / veganbd21360_bd21360_

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | |
| Vins de desserts / Dessertweine | | | | | |
|  | | | | |
|  |  | | | | |
| **Vin doux** | | |  | **10 cl** |
|  |  | | | |
| Sauternes | **Château Roumieu** | 2015 |  | 10.50 |
|  | Sémillon, Sauvignon Blanc  Cru 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, œufs  Frutigen Saumon  Suisse Porc, poulet, produits laitiers  Suisse Bœuf  Nouvelle-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, Eier  Frutigen Lachs  Schweiz Schwein, Poulet, Milchprodukte  Schweiz Rind  Neuseeland\* Lamm Racks\*  Europa, Binnengewässer Fisch (ausser Sardellen)  \*Kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern sowie Antibiotika erzeugt worden sein. | |