

Arc-en-ciel Philosophie

Notre équipe de restauration et cuisine, sous la direction de José Liborio (Chef de service) et Christophe Vogel (Chef de cuisine), vous propose une cuisine du marché, méditerranéenne, légère et créative, à base de produits de saison frais. Les mets de notre carte sont tous cuisinés à la minute. Tous les fonds, sauces et potages sont produits sans exception dans notre cuisine.

La pizza au feu de bois est préparée par nos pizzaioli avec beaucoup d'amour et des produits de première qualité. La carte des vins propose une sélection de vins suisses et d'autres pays européens.

Pour nos mets nous utilisons autant que possible des produits des commerçants et paysans locaux. Nos fournisseurs nous garantissent qualité et fraîcheur.

Les viandes sont livrées par la « Buure Metzg » Gstaad. Les laiteries de Gstaad et Schönried se sont spécialisées dans la production de fromages et yoghourt de première qualité. Les boulangeries Chnusperbecke et earlybeck nous livrent des croissants et des pains frais. Les œufs sont issus de l'élevage Zeller. Les fruits et légumes sont de Schmid Saanen, beo de Zweisimmen et du paysan Mr. von Siebenthal. Monsieur Schopfer nous livre des truites vivantes de la Sarine. Pour des raisons de durabilité, nous nous abstenons, dans la mesure du possible, de proposer des poissons de mer dans notre cuisine. Les glaces sont fabriquées sur place sous le nom de « Ruci Ice cream ».

Merci pour votre visite et bon appétit !

Famille Matti et l'équipe de l'Arc-en-ciel

Unser Restaurant-Team und unsere Küchenbrigade unter der Leitung von José Liborio (Chef de Service), und Christophe Vogel (Küchenchef), verwöhnen Sie mit typischen Schweizer Gerichten und leichten, gesunden mediterran-italienischen Kreationen. Diese werden à-la-minute und frisch zubereitet.

Die Pizza aus dem Holzofen wird von unseren Pizzaioli mit viel Liebe, aus besten Zutaten zubereitet. Die Weinkarte bietet eine erlesene Auswahl aus der Schweiz und aus anderen europäischen Ländern.

Für unsere Gerichte verwenden wir hauptsächlich regionale Produkte von lokalen Händlern und Bauern. Unsere Lieferanten garantieren uns frische Waren bester Qualität. Fleisch und Wurstwaren liefert uns die Buure Metzg Gstaad.

Die Eier werden von den Hühnern der Familie Zeller gelegt. Die Molkereien Gstaad und Schönried verarbeiten frische Milch und Rahm zu Käse sowie zu feinen Jogurts. Die Bäckereien Chnusperbecke und earlybeck bringen uns täglich ofenfrische Gipfeli und Brotspezialitäten. Die Gemüsehändler Schmid in Saanen und beo in Zweisimmen sowie die Bauernfamilie von Siebenthal versorgen uns mit frischen Früchten und Gemüse. Herr Schopfer beliefert uns mit lebenden Forellen aus der Saane. Aus Nachhaltigkeitsgründen verzichten wir wo immer möglich in unserem Angebot auf Meeresfische. Köstliche, selbst fabrizierte Glace beziehen wir von der „Ruci Ice cream“.

Wir wünschen Ihnen genussvolle, fröhliche Momente und „e Guete“!

Famille Matti und das Arc-en-ciel-Team

Arc-en-ciel against food waste

En coopération avec l'organisation "United against waste", l'hôtel Arc-en-ciel tente de réduire le gaspillage alimentaire. Notre but est de jeter le moins d'aliments possible et ainsi d'apporter notre contribution à l'environnement.

En tant que client, vous avez également la possibilité de participer à ce projet.

Nous aimerions énumérer quelques points pour vous :

- si vous avez un petit appétit, n'hésitez pas à commander une portion plus petite.
- demandez à faire emballer la portion restante
(notre personnel de service se fera un plaisir de vous fournir une boîte micro-ondable, qui peut aussi bien sûr être compostée).

De plus amples informations, ainsi que l'évaluation de l'étude de cas avec la participation de l'Hôtel Arc-en-ciel sont également disponibles sur internet :



Merci beaucoup pour votre engagement

In Zusammenarbeit mit der Organisation «United against waste», versucht das Hotel Arc-en-ciel die Mengen der weggeworfenen Lebensmittel zu reduzieren. Unser Ziel ist es, so wenig Lebensmittel wie möglich wegzuerwerfen und somit unseren Beitrag an die Umwelt zu leisten.

Auch als Gast haben Sie die Möglichkeit, sich an diesem Projekt zu beteiligen.

Gerne haben wir für Sie hier einige Punkte aufgeführt:

- bei kleinem Appetit eine entsprechend kleinere Portion bestellen
- die übrig gebliebene Portion einpacken lassen
(unser Servicepersonal gibt wir Ihnen gerne ein mikrowellengeeignetes Behältnis mit, welches selbstverständlich auch kompostierbar ist)

Weitere Informationen, sowie die Auswertung der Fallstudie unter Beteiligung des Hotels Arc-en-ciel finden Sie auch im Internet unter:



Herzliche Dank für Ihr Engagement!

In cooperation with the organisation "United against waste", the hotel Arc-en-ciel is trying to reduce the quantity of food waste and therewith to contribute to the environment.

As a guest you also can participate on this project.

We would like to list a few points for you:

- *if you have a small appetite, order a correspondingly smaller portion*
- *take the remaining food at home*
(our service staff will provide you with a microwaveable box, which is compostable)

Further information, as well as the evaluation of the case study with the participation of the Hotel Arc-en-ciel's can also be found on the Internet:



Thank you very much for your commitment!

Intolérance au gluten ou lactose et plats végétaliens Gluten- oder Laktoseintoleranz, vegane Gerichte Gluten or lactose-free, vegan plates

Notre carte vous propose un grand choix de différents plats et pizzas au feu de bois. Toutes nos pizzas ainsi que les pâtes peuvent être préparées sans gluten et sans lactose.

Notre chef de cuisine vous aide volontiers à composer un menu végétalien, sans gluten ou sans lactose.

Veuillez consulter votre serveur concernant vos désirs spéciaux.

Les plats végétariens sont signalés par le symbole 🌿, les mets vegans avec 🌿 🌿

Sur demande nous vous donnons les informations nécessaires sur les allergènes contenus dans nos mets.

In unserer Speisekarte bieten wir Ihnen eine grosse Auswahl an verschiedenen Gerichten und feinen Pizzas aus unserem Holzofen.

Jede unserer Pizzas sowie Pastagerichte können gluten- oder laktosefrei genossen werden.

Unser Küchenchef hilft Ihnen gerne dabei, ein veganes, gluten- oder laktosefreies Menü zu komponieren.

Wenden Sie sich an unser Servicepersonal, damit wir Ihre Wünsche oder allfällige Allergien optimal berücksichtigen können.

Vegetarische Gerichte sind mit folgendem Symbol versehen 🌿, vegane mit 🌿 🌿

Auf Anfrage geben wir Ihnen die notwendigen Auskünfte betreffend Allergenen, welche in unseren Gerichten enthalten sind.

In our menu list we propose a big choice of different dishes and pizza's from our wood-burning oven.

All our pizzas as well as the pasta dishes can be prepared without gluten or lactose.

Our chef will help you to create your own vegan, gluten- or lactose-free menu.

Kindly contact your waiter in order to help you to prepare a dish according to your wishes.

Vegetarian dishes are marked with the following symbol: 🌿, vegan dishes with 🌿 🌿

On request, we will provide you with the necessary information regarding allergens contained in our dishes.

Eau de Gstaad – la boisson écologique

Nous vous proposons l'eau potable fraîche provenant des sources des alpes, filtrée rafraîchie, avec ou sans gaz carbonique. En buvant l'eau de notre région vous contribuez à protéger notre environnement.

Nous servons l'eau de Gstaad avec ou sans gaz carbonique aux prix suivants:

| | | |
|--------|------|------|
| Carafe | 3dl | 3.80 |
| Carafe | 5dl | 5.00 |
| Carafe | 10dl | 7.50 |

Gstaadwasser ist ökologisch und CO2-neutral

Im Arc-en-ciel kommen Sie in den Genuss von frischem Trinkwasser. Das Wasser stammt von Quellen, Grund- und Seewasser der Alpen. Bei uns wird es gefiltert, gekühlt und mit oder ohne Kohlensäure serviert. Helfen Sie uns, unsere Umwelt zu schonen, indem Sie unser Gstaadwasser trinken.

Wir bieten Ihnen das frische Gstaadwasser zu folgenden Preisen:

| | | |
|---------|------|------|
| Karaffe | 3dl | 3.80 |
| Karaffe | 5dl | 5.00 |
| Karaffe | 10dl | 7.50 |

Water from Gstaad – the ecological way to drink

At the Arc-en-ciel we serve fresh drinking water from sources in the alps. The water is filtered, cooled and can be ordered with and without gas. Help to protect our environment by drinking water from our region.

We serve the Gstaad water with and without gas to following prices:

| | | |
|----------------|-------------|-------------|
| <i>Pitcher</i> | <i>3dl</i> | <i>3.80</i> |
| <i>Pitcher</i> | <i>5dl</i> | <i>5.00</i> |
| <i>Pitcher</i> | <i>10dl</i> | <i>7.50</i> |

A l'apéritif / Zum Apéro / Snacks

| | Petite portion | Grande portion |
|---|----------------|----------------|
| Baguette grillée au beurre à l'ail 🍷 Baguette geröstet mit Knoblauch <i>Grilled baguette with garlic butter</i> | | 9.00 |
| Bruschetta de tartare de bœuf et olives (2 pièces de chaque) Rindstatar und Oliven-Bruschetta (je 2 Stk.) <i>Beef tartare and olive bruschetta (each 2 pcs.)</i> | | 17.00 |

Entrées / Vorspeisen / Starters

| | Petite portion | Grande portion |
|--|----------------|----------------|
| Tomates et mozzarella de bufflone 🍷 Pesto au basilic Tomaten und Büffel-Mozzarella mit Basilikumpesto <i>Tomatoes and buffalo mozzarella with basil pesto</i> | 16.80 | 19.80 |
| | 70g | 100g |
| Carpaccio de bœuf, vinaigrette au citron vert Parmesan en rebibes Rindscarpaccio mit Limettendressing und Parmesanspänen <i>Beef carpaccio with lime dressing and Parmesan shavings</i> | 23.50 | 26.50 |
| | 120g | 160g |
| Tartare de bœuf Toast et beurre ou pommes frites Rindstatar mit Toast und Butter oder Pommes Frites <i>Beef tartare with toast and butter or French fries</i> | 25.00 | 28.00 |
| + extra 80g viande / Fleisch / beef | | +8.00 |
| + <i>Toast et frites / Toast und Frites / toast and fries</i> | | +5.00 |

Salades / Salate / Salads

| | Petite portion | Grande portion |
|---|----------------|----------------|
| Salade verte de saison 🌿 Saisonaler Blattsalat <i>Seasonal green Salad</i> | 8.00 | 11.00 |
| Salade mêlée 🌿 Gemischter Salat <i>Mixed salad</i> | 11.00 | 14.00 |
| Salade «Arc-en-ciel» Salade de mâche, lardons et croutons Nüsslisalat mit Speck und Brotwürfeli <i>Lambs lettuce with bacon and croutons</i> | 15.50 | 18.50 |
| Brochettes de poulet mariné au curry rouge Salade de saison et fruits frais Pouletbrust-Spiesschen mit rotem Curry mariniert Saisonsalat mit frischen Früchten <i>Chicken breast skewer marinated with red curry</i> <i>Seasonal salad with fresh fruits</i> | 25.00 | 28.00 |
| Beignets de sandre, sauce tartare Salade de saison, carottes et maïs Zanderknusperli, Tatarsauce Saisonsalat mit Rübli und Mais <i>Pike perch baked in batter</i> <i>Seasonal salad with carrot and sweet corn</i> | 26.00 | 29.00 |
| Fromage de chèvre de Schönried 🌿 gratiné au miel et thym sur pommes séchées Salade de saison et fruits frais Gratiniertes Schönrieder Ziegenkäse mit Honig und Thymian auf Dörräpfel Saisonsalat mit frischen Früchten <i>Gratinated goat cheese from Schönried with honey and thyme on dried apple</i> <i>Seasonal salad and fresh fruits</i> | 25.00 | 28.00 |
| Salade Sirtaki 🌿 Fromage de brebis, concombres, olives, poivrons, tomates et baguette grillée à l'ail Schafskäse, Gurken, Oliven, Peperoni, Tomaten, Knoblauchbrot <i>Greek sheep cheese, cucumbers, olives, peppers, tomatoes, Garlic bread</i> | 24.00 | 27.00 |

Potages / Suppen / Soups

| | Petite portion | Grande portion |
|---|----------------|----------------|
| Crème d'asperges 🌿 | 10.50 | 12.50 |
| Spargelcrèmesuppe | | |
| <i>Asparagus cream soup</i> | | |
| Minestrone 🌿 | 10.50 | 12.50 |
| Italienische Gemüsesuppe | | |
| <i>Italian vegetable soup</i> | | |
| Consommé de boeuf | 10.50 | 12.50 |
| Rindskraftbrühe | | |
| <i>Beef consommé</i> | | |
| au Sherry / mit Sherry / <i>with Sherry</i> | | +2.00 |
| à l'oeuf / mit Ei / <i>with egg</i> | | +2.00 |

Pâtes / Pasta

| | Petite portion | Grande portion |
|--|----------------|----------------|
| Penne Manzo Au filet de bœuf mariné et légumes méditerranéens Sauce tomate à la crème Penne mit marinierten Rindsfiletwürfel und mediterranem Gemüse Tomaten-Rahmsauce <i>Penne with marinated beef tenderloin and Mediterranean vegetables</i> <i>Tomato cream sauce</i> | 30.00 | 33.00 |
| Penne all'arrabbiata 🌿 Sauce tomate aux piments frais, ail et olives vertes Penne an scharfer Tomatensauce mit frischen Pfefferschoten, Knoblauch und grünen Oliven <i>Penne with spicy tomato sauce</i> <i>fresh pepperoncini, garlic and green olives</i> | 20.00 | 23.00 |
| Spaghetti Carbonara «Arc-en-ciel» Jambon de Gstaad, crème, ail et jaune d'oeuf mit Gstaader Schinken, Rahm, Knoblauch und Eigelb <i>with ham from Gstaad, cream, garlic and egg yolk</i> | 21.00 | 24.00 |
| Spaghetti Napolitaine 🌿 mit Tomatensauce <i>with tomato sauce</i> | 17.00 | 20.00 |
| Spaghetti Bolognese avec de la viande hachée de bœuf et porc mit Bolognese mit Rinds- und Schweinshackfleisch <i>with Bolognese sauce, minced beef and pork</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 |
|--|----------------|----------------|
| Viande séchée et fromage à rebibes de Gstaad Gstaader Trockenfleisch und Hobelkäse <i>Airdried meat and cheese shavings from Gstaad</i> | 26.00 | 29.00 |
| Roesti Saanenland au jambon cuit, tomates, Raclette de Gstaad et œuf au plat Butterrösti mit Schinken, Tomaten, Gstaader Raclette und Spiegelei <i>Roesti with ham, tomatoes, raclette cheese from Gstaad and fried egg</i> | 25.00 | 28.00 |
| Saucisse à rôtir de veau du Saanenland Roesti et sauce aux oignons Bratwurst vom Saanen Kalb mit Rösti und Zwiebelsauce <i>Grilled Saanen veal sausage with roesti and onion sauce</i> | | 29.50 |
| | | 210g |
| Fondue au fromage de Gstaad 🍴 Pickles, pain ou pommes de terre Gstaader Käsefondue mit Essiggemüse, Brot oder Kartoffeln <i>Cheese fondue from Gstaad with pickles, bread or potatoes</i> | | 29.00 |
| + avec de la truffe et Champagne / mit Trüffel und Champagner / with truffle and Champagne | | +9.00 |
| + pommes de terre et pain / Kartoffeln und Brot / potatoes and bread | | +4.50 |







Les asperges

| | Petite portion | Grande portion |
|---|----------------|----------------|
| Asperges vertes ou blanches  Sauce Hollandaise ou vinaigrette Pommes de terre nouvelles Grüner oder weisser Spargel Sauce Hollandaise oder Vinaigrette Frühlingkartoffeln <i>Green and white asparagus</i> <i>Hollandaise sauce or vinaigrette</i> <i>Spring potatoes</i> | 26.00 | 29.00 |
| | | |
| Au choix avec / wahlweise mit / to chose with | | |
| Paillard de veau de Saanenland Paillard vom Saanenkalb <i>Saanen veal Paillard</i> | | 19.00 |
| Jambon cru de Gstaad Gstaader Rohschinken <i>Air dried ham from Gstaad</i> | | 15.00 |
| “Alpen” Saumon fumé Kalter geräucherter “Alpen” Lachs <i>Cold smoked “Alpen” salmon</i> | | 15.00 |
| Filet de sandre poche Zanderfilet pochiert <i>Poached pike perch</i> | | 16.00 |

Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian 

| | Petite portion | Grande portion |
|---|----------------|----------------|
| Raviolis aux asperges et ricotta  Pesto à l'ail des ours Spargel-Ricotta-Ravioli, Bärlauchpesto <i>Asparagus ricotta ravioli, wild garlic pesto</i> | 25.00 | 28.00 |
| Risotto aux morilles et Gstaad fromage à rebibes  Légumes de printemps Crémiges Morchelrisotto mit Gstaader Hobelkäse Frühlingsgemüse <i>Creamy morel risotto with mountain cheese from Gstaad</i> <i>Spring vegetables</i> | 29.00 | 32.00 |

Végan / Vegan / Vegan  

| | Petite portion | Grande portion |
|---|----------------|----------------|
| Légumes de printemps et asperges   Pleurotes et huile à l'ail des ours Pommes nouvelles Frühlingsgemüse und Spargeln Jungkartoffeln Austernpilze und Bärlauchöl <i>Young vegetables and asparagus</i> <i>Spring potatoes</i> <i>Oyster mushrooms and wild garlic oil</i> | 25.00 | 28.00 |
| Falafel de betteraves   Purée et ragoût de petit pois Sauce aux carottes et gingembre Randen-Falafel Früherbsenragout und -püree Karotten- Ingwer Sauce <i>Beetroot falafel</i> <i>Spring pea stew and cream</i> <i>Carrot ginger sauce</i> | 25.00 | 28.00 |
| Pizza vegana   Tomates, épinards, oignons, asperges Tomaten, Spinat, Zwiebeln, Spargeln <i>Tomatoes, spinach, onions, asparagus</i> | 23.50 | 25.50 |

Poissons / Fisch / Fish

| | Petite portion | Grande portion |
|---|----------------|----------------|
| Filet de sandre poché Sauce au Pinot Noir Pommes nouvelles et choucroute Zanderfilet pochiert Pinot Noir Sauce Jungkartoffeln und Sauerkraut <i>Poached pike perch</i> <i>Pinot Noir sauce</i> <i>Spring potatoes and sauerkraut</i> | 39.00 | 42.00 |
| Truite au bleu ou meunière de la Sarine* Beurre fondu Forelle blau oder Müllerin aus der Saane, flüssige Butter <i>Trout au bleu or grilled from the river Sarine with melted butter</i> *Au choix avec Pommes vapeur ou riz. Variation de légumes *Dazu zur Auswahl Dampfkartoffeln oder Reis. Gemüsevariation *To choose with Steamed potatoes or rice. Vegetable variation | | 37.00 |

Viandes / Fleisch / Meat

| | Petite portion | Grande portion |
|--|----------------|----------------|
| Escalope de veau du Saanenland viennoise* | 45.00 | 48.00 |
| Paniertes Schnitzel vom Saanen Kalb | | |
| <i>Saanen veal escalope Vienna style</i> | | |
| Emincé de veau du Saanenland* | 45.00 | 48.00 |
| Sauce crème aux champignons | | |
| Geschnetzeltes vom Saanen Kalb an Pilzrahmsauce | | |
| <i>Sliced Saanen veal in creamy mushroom sauce</i> | | |
| Filet de bœuf Arc-en-ciel sur brique d'argile réfractaire* | | 56.50 |
| Sauce aux fines herbes | | |
| Rindsfilet auf dem heissen Stein, Kräutersauce | | |
| <i>Beef tenderloin served on the hot stone, herb sauce</i> | | |
| Entrecôte de bœuf* | | 49.50 |
| Beurre Café de Paris | | |
| Entrecôte vom Rind, Kräuterbutter | | |
| <i>Grilled sirloin steak of beef, herb butter</i> | | |
| Carré d'agneau Arc-en-ciel sur brique d'argile réfractaire* | | 48.50 |
| Sauce moutarde et ricotta | | |
| Lammkarree auf dem heissen Stein, Ricotta-Senf-Sauce | | |
| <i>Lamb rack served on the hot stone, ricotta-mustard sauce</i> | | |
| *Au choix avec | | |
| Gratin dauphinois, pommes frites, riz ou roesti / variation de légumes | | |
| *Dazu zur Auswahl | | |
| Kartoffelgratin, Pommes frites, Reis oder Rösti / Gemüsevariation | | |
| *To choose with | | |
| Potato gratin, French fries, rice or roesti / vegetable variation | | |

Déclarations / Deklarationen / Declarations

Provenances de nos ingrédients:

| | |
|-------------------------|---|
| Saanenland | Veau, truite, fromage, œufs |
| Frutigen | Saumon |
| Suisse | Porc, poulet, produits laitiers, sandre |
| Suisse | Bœuf (sauf filet), agneau (sauf carré) |
| Australie* | Filet de bœuf* |
| Hongrie | Dinde |
| 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, Zander |
| Schweiz | Rind (ausser Filet), Lamm (ausser Rack) |
| Australien* | Rindsfilet* |
| Ungarn | Truthahn |
| Neuseeland* | Lamm Racks* |
| Europa Binnengewässer | Fisch (ausser Sardellen) |

*Kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern sowie Antibiotika erzeugt worden sein.

Origin of our ingredients:

| | |
|----------------------|---|
| Saanenland | Veal, trout, cheese, eggs |
| Frutigen | Salmon |
| Switzerland | Pork, chicken, dairy products, pike perch |
| Switzerland | Beef (except tenderloin), lamb (except racks) |
| Australia* | Beef tenderloin* |
| Hungary | Turkey |
| New Zealand* | Lamb racks* |
| Europe inland waters | Fish (except anchovies) |

*Can have been produced with hormonal or nonhormonal performance promoters as well as antibiotics.

Pizza

| | Mini - Pizza | Pizza |
|--|--------------|-------|
| Margherita 🌿 Tomates, mozzarella, basilic Tomaten, Mozzarella, Basilikum <i>Tomatoes, mozzarella, basil</i> | 17.00 | 19.00 |
| Funghi 🌿 Tomates, mozzarella, champignons confits Tomaten, Mozzarella, eingelegte Pilze <i>Tomatoes, mozzarella, pickled mushrooms</i> | 18.50 | 20.50 |
| Neapolitana Tomates, mozzarella, câpres, anchois, olives Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven <i>Tomatoes, mozzarella, capers, anchovies, olives</i> | 21.00 | 23.00 |
| Fiorentina 🌿 Tomates, mozzarella, épinards, œuf cuit, ail Tomaten, Mozzarella, Spinat, Knoblauch, gebackenes Ei <i>Tomatoes, mozzarella, spinach, garlic, baked egg</i> | 21.00 | 23.00 |
| Genovese 🌿 Tomates, mozzarella, tomates fraîches, basilic frais Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, frischer Basilikum <i>Tomatoes, mozzarella, fresh tomatoes, fresh basil</i> | 20.00 | 22.00 |
| Prosciutto Tomates, mozzarella, jambon d'épaule Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken <i>Tomatoes, mozzarella, ham</i> | 22.00 | 24.00 |
| Prosciutto et funghi Tomates, mozzarella, jambon d'épaule, champignons confits Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, eingelegte Pilze <i>Tomatoes, mozzarella, ham, pickled mushrooms</i> | 23.00 | 25.00 |

Pizza

| | Mini - Pizza | Pizza |
|--|--------------|-------|
| Atomica (Italie) Tomates, mozzarella, saucisse piquante, poivrons Tomaten, Mozzarella, Paprikawurst, Peperoni <i>Tomatoes, mozzarella, spicy sausage, peppers</i> | 24.00 | 26.00 |
| Calzone Tomates, mozzarella, champignons confits jambon, œuf cuit Tomaten, Mozzarella, eingelegte Pilze, Vorderschinken, gebackenes Ei <i>Tomatoes, mozzarella, pickled mushrooms, ham, baked egg</i> | | 27.00 |
| Quattro stagioni Tomates, mozzarella, champignons confits, jambon d'épaule, salami, anchois Tomaten, Mozzarella, eingelegte Pilze, Schinken, Salami, Sardellen, Oliven <i>Tomatoes, mozzarella, pickled mushrooms, ham, salami, anchovies, olives</i> | 24.50 | 26.50 |
| Diavolo Tomates, mozzarella, épinards, bœuf mariné, piments Tomaten, Mozzarella, Spinat, marinierte Rindswürfel, Chili <i>Tomatoes, mozzarella, spinach, marinated beef, chili peppers</i> | 27.50 | 29.50 |
| Arc-en-ciel Tomates, mozzarella, champignons confits, jambon d'épaule, artichauts, olives, œuf cuit Tomaten, Mozzarella, eingelegte Pilze, Vorderschinken, Artischocken, Oliven, gebackenes Ei <i>Tomatoes, mozzarella, pickled mushrooms, ham, artichokes, olives, baked egg</i> | 26.00 | 29.00 |
| Hawaii Tomates, mozzarella, jambon d'épaule, ananas Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas <i>Tomatoes, mozzarella, ham, pineapple</i> | 24.00 | 27.00 |

Pizza

| | Mini - Pizza | Pizza |
|---|--------------|-------|
| Pizza Asparagi Tomates, mozzarella, asperges Jambon cru de Gstaad Tomaten, Mozzarella, Spargel und Gstaader Rohschinken <i>Tomatoes, mozzarella, asparagus and cured ham from Gstaad</i> | 29.50 | 31.50 |
| Paesana Tomates, mozzarella, oignons, lard Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Speck <i>Tomatoes, mozzarella, onions, bacon</i> | 22.50 | 24.50 |
| Siciliana Tomates, mozzarella, jambon d'épaule, poivrons Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Peperoni <i>Tomatoes, mozzarella, ham, peppers</i> | 23.50 | 25.50 |
| Gorgonzola 🌿 Tomates, mozzarella, tomates fraîches, gorgonzola Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Gorgonzola <i>Tomatoes, mozzarella, fresh tomatoes, gorgonzola</i> | 24.00 | 26.00 |
| Pizza Crudo Tomates, mozzarella, jambon cru de Gstaad, roquette Tomaten, Mozzarella, Gstaader Rohschinken, Rucola <i>Tomatoes, mozzarella, cured ham from Gstaad, rocket</i> | 28.50 | 30.50 |
| Carpaccio Tomates, mozzarella, carpaccio de bœuf, parmesan Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Parmesan <i>Tomatoes, mozzarella, beef carpaccio, parmesan</i> | | 34.00 |
| Salmone Tomates, mozzarella, saumon «Alpen» fumé, oignons Tomaten, Mozzarella, geräucherter "Alpen" Lachs, Zwiebeln <i>Tomatoes, mozzarella, smoked "Alpen" salmon, onions</i> | 31.50 | 33.50 |

Desserts de printemps / Frühlingsdesserts / Spring desserts

Café gourmand 10.50

Café ou espresso avec un petit dessert 🍴

Crème brûlée ou mousse au Toblerone noir ou fraises marinées

Kaffee oder Espresso mit einem kleinen Dessert

Crème Brûlée oder dunkles Tobleronemousse oder marinierte Erdbeeren

Coffee or espresso with a small dessert

Crème brûlée or dark Toblerone mousse or marinated strawberries

Petite portion

Grande portion

Coussin de pâte feuilletée, compote de rhubarbe 🍴 15.00

Crème double de Gruyère

Blätterteigkissen mit Rhabarberkompott

Greyerzer Doppelrahm

Puff pastry cushion with rhubarb compote

Double cream from Gruyère

Fraises marinées 🍴 🍴 10.50 12.50

Potion marinierte Erdbeeren

Portion of marinated strawberries

+ extra Portion crème double, Doppelrahm, double cream +4.00

Coupe Romanov 🍴 10.50 13.50

Glace vanille, fraises marinées et crème Chantilly

Vanilleglace, marinierte Erdbeeren, Schlagrahm

Vanilla ice cream, marinated strawberries, whipped cream

Desserts classiques

| | Petite portion | Grande portion |
|---|----------------|----------------|
| Variation de dessert «Arc-en-ciel» 🍴 Crème brûlée, mousse au Toblerone noir, compote de rhubarbe Dessertvariation «Arc-en-ciel» Crème Brûlée, dunkles Tobleronemousse, Rhabarberkompott <i>Dessert variation «Arc-en-ciel»</i> <i>Crème brûlée, dark Toblerone mousse, rhubarb compote</i> | | 16.50 |
| Mousse au Toblerone noir et fraises marinées 🍴 Dunkles Tobleronemousse mit marinierten Erdbeeren <i>Dark Toblerone mousse with marineted strawberries</i> | 13.00 | 15.00 |
| Crème brûlée à la vanille de Madagascar 🍴 Crème Brûlée parfûmiert mir Madagaskarvanille <i>Crème Brulee with Madagascar vanilla</i> | | 15.00 |
| Sorbet «Arc-en-ciel» 🍴 🍴 Sorbet aux pruneaux à l'eau de vie (4 cl) Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser (4cl) <i>Prune sorbet with plum brandy (4 cl)</i> | 11.50 | 14.50 |
| Coupe «Heissi Liebi» 🍴 Glace vanille et baies des bois chaudes noix caramélisées et crème Chantilly Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace, karamellisierte Walnüsse und Schlagrahm <i>Hot forest berries with vanilla ice cream, caramelized walnuts and whipped cream</i> | 12.00 | 15.00 |
| Café glacé 🍴 Eiskaffee <i>Iced coffee</i> | 9.00 | 12.00 |
| Coupe Danemark 🍴 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 |
|---|----------------|----------------|
| Assiette de fromages du Saanenland 🍴 | | 15.50 |
| Käseteller aus dem Saanenland | | |
| <i>Cheese plate Saanenland</i> | | |
| Petite assiette de fromages en rebibes de Gstaad 🍴 | | 13.50 |
| Kleiner Teller mit Gstaader Hobelkäse | | |
| <i>Small plate with cheese shavings from Gstaad</i> | | |

Vins de desserts / Dessertweine / Dessert wines

| | | | |
|---------------------|--|------|--------------|
| Vin doux | | | 10 cl |
| Sauternes | Château Roumieu | 2015 | 9.50 |
| | 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 | | |

Crêpes / Pfannkuchen / Pancakes 

| | |
|---|-------|
| Au sucre | 10.00 |
| mit Zucker / <i>with sugar</i> | |
| Au citron | 10.00 |
| mit Zitrone / <i>with lemon</i> | |
| Au chocolat | 11.00 |
| mit Schokolade / <i>with chocolate</i> | |
| Au sirop d'érable | 11.00 |
| mit Ahornsirup / <i>with maple syrup</i> | |
| A la confiture d'abricots | 11.00 |
| mit Aprikosenkonfitüre / <i>with abricot jam</i> | |
| Au nutella | 11.50 |
| mit Nutella / <i>with nutella</i> | |
| Au miel | 11.00 |
| mit Honig / <i>with honey</i> | |
| Crêpe aux baies des bois, glace vanille et crème chantilly | 16.50 |
| Crêpe mit Waldbeeren, Vanilleglace und Schlagrahm | |
| <i>Pancake with forest berries, vanilla ice cream and whipped cream</i> | |
| Crêpe flambée au Grand Marnier (4 cl) | 17.50 |
| Crêpe mit Grand Marnier flambiert (4 cl) | |
| <i>Pancake flambéed with Grand Marnier (4 cl)</i> | |
| + Supplément 1 boule de glace | +4.20 |
| + Zuschlag 1 Kugel Glace | |
| + <i>additional 1 scoop of ice cream</i> | |

Sorbets

| | | |
|-----------------------------|----------------|---------------------|
| Pruneaux | Zwetschgen | <i>Prune</i> |
| Citron vert | Limette | <i>Lime</i> |
| Mangue | Mango | <i>Mango</i> |
| Fruits de la passion | Passionsfrucht | <i>Passionfruit</i> |

Glaces / Rahmglace / Ice cream

| | | | |
|--|-----------------|------------------------|------|
| Fraises | Erdbeeren | <i>Strawberry</i> | |
| Bourbon-Vanille | Vanille Bourbon | <i>Vanilla Bourbon</i> | |
| Mocca | Mokka | <i>Moca</i> | |
| Chocolat | Schokolade | <i>Chocolate</i> | |
| Caramel | Karamell | <i>Caramel</i> | |
| Noix de coco | Kokosnuss | <i>Coconut</i> | |
| Crème acidulée | Sauerrahm | <i>Sour cream</i> | |
| 1 boule | | | 4.20 |
| 1 Kugel / 1 scoop | | | |
| Croquant | | | 1.50 |
| Krokant / <i>Crumble</i> | | | |
| Crème chantilly | | | 2.50 |
| Schlagrahm / <i>Whipped cream</i> | | | |
| Sauce chocolat « Arc-en-ciel » | | | 4.50 |
| Schokoladensauce / <i>with Chocolate sauce</i> | | | |
| Sauce aux baies | | | 4.50 |
| Beerensauce / <i>Berry sauce</i> | | | |