

## 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 végan** Gluten- oder Laktoseintoleranz, und vegane Gerichte *Gluten or lactose-free and vegan plates*

---

Notre carte vous propose un grand choix de différents plats et pizzas au feu de bois.

Presque tous les plats peuvent être commandés sans gluten ou sans lactose.

Nous vous aidons volontiers à composer un menu végan, sans gluten ou sans lactose.  
Veuillez-vous adresser à cet effet à notre personnel de service.

Les plats qui sont déjà végétariens sont marqués du symbole suivant 🌿  
Les plats véganes sont marqués par 🌿 🌿

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

---

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

Fast alle unsere Gerichte können gluten- oder laktosefrei genossen werden.

Wir helfen Ihnen gerne dabei, ein veganes, gluten- oder laktosefreies Menü zu komponieren. Wenden Sie sich bitte hierzu an unser Servicepersonal.

Gerichte, welche bereits vegetarisch sind, sind mit folgendem Symbol versehen 🌿  
Vegane Gerichte sind mit 🌿 🌿 markiert

**Auf Anfrage geben wir Ihnen gerne notwendige Auskünfte über Zutaten und Allergene, welche in unseren Gerichten enthalten sind.**

---

*In our menu list we propose a big choice of different dishes and pizzas.*

*Almost all our dishes can be ordered gluten- or lactose-free.*

*We are happy to help you compose a vegan, gluten- or lactose-free menu. Please contact our service staff for this.*

*Dishes which are already vegetarian are marked with the following symbol: 🌿  
Vegan dishes are marked with 🌿 🌿*

***On request, we will provide you with all necessary information regarding ingredients contained in our dishes.***

## Gstaad Wasser

---

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

## Entrées / Vorspeisen / Starters

	Petite portion	Grande portion
<b>Tomates et mozzarella de bufflone</b> 🍷 <b>Pesto au basilic</b>	16.80	19.80
Tomaten und Büffel-Mozzarella mit Basilikumpesto <i>Tomatoes and mozzarella di bufala with basil pesto</i>		
	70g	100g
<b>Carpaccio de bœuf, vinaigrette au citron vert</b> <b>Parmesan en rebibes</b>	23.50	26.50
Rindscarpaccio mit Limettendressing und Parmesanspänen <i>Beef carpaccio with lime dressing and Parmesan shavings</i>		
	120g	160g
<b>Tartare de bœuf</b> <b>Toast et beurre ou pommes frites</b>	25.00	28.00
Rindstatar mit Toast und Butter oder Pommes Frites <i>Beef tartare with toast and butter or french fries</i>		
+ extra 80g viande / Fleisch / beef		+8.00
+ <i>Toast et frites / Toast und Frites / toast and fries</i>		+5.00
<b>«Alpen» Saumon fumé</b> <b>Fenouil mariné, galette de pomme de terre</b> <b>Sauce à la moutarde</b>	24.00	27.00
Geräucherter «Alpen» Lachs Marinierter Fenchel, Kartoffelkühlein und leichte Senfsauce <i>Smoked «Alpen» salmon Marinated fennel, potato hash browns and light mustard sauce</i>		

## Salades / Salate / Salads

	Petite portion	Grande portion
<b>Salade verte de saison</b> 🌿 Saisonaler Blattsalat <i>Seasonal green Salad</i>	8.00	11.00
<b>Salade mêlée</b> 🌿 Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	11.00	14.00
<b>Salade «Arc-en-ciel»</b> <b>Salade de mâche, lardons et croutons</b> Nüsslisalat mit Speck und Brotwürfeli <i>Lambs lettuce with bacon and croutons</i>	15.50	18.50
<b>Brochettes de poulet mariné au curry rouge</b> <b>Salade de saison et fruits frais</b> 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
<b>Beignets de sandre, sauce tartare</b> <b>Salade de saison, carottes et maïs</b> 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
<b>Fromage de chèvre de Schönried</b> 🌿 <b>gratiné au miel et thym sur pommes séchées</b> <b>Salade de saison et fruits frais</b> 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
<b>Salade Sirtaki</b> 🌿 <b>Fromage de brebis, concombres, olives, poivrons, tomates et baguette grillée à l'ail</b> 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
<b>Crème de tomates</b> 🌿	10.50	12.50
Tomatencrèmesuppe		
<i>Tomato cream soup</i>		
<b>Minestrone</b> 🌿	10.50	12.50
Italienische Gemüsesuppe		
<i>Italian vegetable soup</i>		
<b>Consommé de boeuf</b>	11.50	13.50
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
<b>Linguine aux herbes fraîches, poulet et sauce au citron</b> Linguine mit frischen Kräutern, Poulet und Zitronensauce <i>Linguine with fresh herbs, chicken and lemon sauce</i>	30.00	33.00
<b>Penne Manzo</b> <b>Dés de filet de bœuf mariné</b> <b>Légumes méditerranéen, sauce tomate à la crème</b> Penne mit marinierten Rindsfiletwürfel Mediterranee Gemüse, Tomaten-Rahmsauce <i>Penne with marinated beef tenderloin cubes</i> <i>Mediterranean vegetables, tomato cream sauce</i>	31.00	34.00
<b>Penne all'arrabbiata</b> 🌿 <b>Sauce tomate aux piments frais, ail et olives vertes</b> 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>	22.00	25.00
<b>Spaghetti Carbonara «Arc-en-ciel»</b> <b>Jambon de Gstaad, crème, ail et jaune d'oeuf</b> mit Gstaader Schinken, Rahm, Knoblauch und Eigelb <i>with ham from Gstaad, cream, garlic and egg yolk</i>	23.00	26.00
<b>Spaghetti Napolitaine</b> 🌿 mit Tomatensauce <i>with tomato sauce</i>	19.00	22.00
<b>Spaghetti Bolognese</b> <b>avec de la viande hachée de bœuf et porc</b> mit Bolognese mit Rinds- und Schweinshackfleisch <i>with Bolognese sauce, minced beef and pork</i>	23.00	26.00

**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
<b>Viande séchée et fromage à rebibes de Gstaad</b> Gstaader Trockenfleisch und Hobelkäse <i>Airdried meat and cheese shavings from Gstaad</i>	26.00	29.00
<b>Roesti Saanenland au jambon cuit, tomates, Raclette de Gstaad et œuf au plat</b> Butterrösti mit Schinken, Tomaten, Gstaader Raclette und Spiegelei <i>Roesti with ham, tomatoes, raclette cheese from Gstaad and fried egg</i>	26.00	29.00
<b>Saucisse à rôtir de veau du Saanenland Roesti et sauce aux oignons</b> Bratwurst vom Saanen Kalb mit Rösti und Zwiebelsauce <i>Grilled Saanen veal sausage with roesti and onion sauce</i>		31.50
		210g
<b>Fondue au fromage de Gstaad 🍴 Pickles, pain ou pommes de terre</b> 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
+ Chicken Nuggets 6 pc. "Just for fun"		+11.00

Uniquement à la Pizzeria et à la Veranda  
Nur in der Pizzeria und in der Veranda serviert  
Served in the Pizzeria and at the Veranda only

<b>Raclette au fromage de Gstaad (220g) 🍴 Petites pommes de terre, oignons perlés et cornichons</b> Gstaader Raclette (220g) mit Kartoffeln, Silberzwiebeln und Cornichons <i>Gstaad cheese raclette (220g) with potatoes, pickled onions and gherkins</i>		29.00
--	--	-------

**Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian** 

	Petite portion	Grande portion
<b>Raviolis à la truffe et sauce crème</b> 	35.00	38.00
Trüffelravioli an Rahmsauce		
<i>Ravioli with truffles on cream sauce</i>		
<b>Risotto aux côtes de bette et fromage de chèvre</b> 	26.00	29.00
<b>Poivrons et pignons de pin</b>		
Mangoldrisotto		
Ziegenfrischkäse, Peperoni und Pinienkerne		
<i>Cabbage stalk risotto</i>		
<i>Fresh goat cheese, pepperoni and pine nuts</i>		

**Végan / Vegan / Vegan**  

	Petite portion	Grande portion
<b>Assiette du maraîcher</b>  	26.00	29.00
<b>Pommes de terre sautées et sauce «Arc-en-ciel»</b>		
Wintergemüseteller		
Bratkartoffeln und Sauce «Arc-en-ciel»		
<i>Fresh winter vegetables</i>		
<i>Sauted potatoes and sauce «Arc-en-ciel»</i>		
<b>Potée de lentilles et de légumes</b>  	25.00	28.00
<b>Émincé de planted chicken</b>		
Linsen-Gemüseeeintopf mit planted Geschnetzeltem		
<i>Lentil-vegetable stew with sliced planted chicken</i>		
<b>Pizza invernale</b>  	22.50	24.50
<b>Tomates, côtes de bette, poivrons, champignons confits</b>		
Tomaten, Mangold, Peperoni, eingelegte Pilze		
<i>Tomatoes, Cabbage stalk, peppers, pickled mushrooms</i>		

## Poissons / Fisch / Fish

	Petite portion	Grande portion
<b>Filet de saumon «Alpen» grillé</b> <b>Sauce au Champagne, truffes du Périgord</b> <b>Choucroute caramélisée</b> <b>Pommes de terre sautées</b> Gebratenes Filet vom «Alpen» Lachs Champagnersauce, Perigord-Trüffel Karamellisiertes Sauerkraut Bratkartoffeln <i>Grilled «Alpen» salmon fillet</i> <i>Champagne sauce, Perigord truffle</i> <i>Caramelised sauerkraut</i> <i>Sauted potatoes</i>	48.00	51.00
<b>Truite au bleu ou meunière de la Sarine*</b> <b>Beurre fondu</b> Forelle blau oder Müllerin aus der Saane, flüssige Butter <i>Trout au bleu or grilled from the Sarine river with melted butter</i>  <b>*Au choix avec</b> Pommes vapeur ou riz. Variation de légumes  <b>*Dazu zur Auswahl</b> Dampfkartoffeln oder Reis. Gemüsevariation  <b>*To choose with</b> Steamed potatoes or rice. Vegetable variation		37.00

## Viandes / Fleisch / Meat

	Petite portion	Grande portion
<b>Ragoût de veau du Saanenland</b> <b>Risotto au safran</b> Saanenländer Kalbsragout mit Safranrisotto <i>Saanen veal stew with saffron risotto</i>	34.00	37.00
<b>Escalope de veau du Saanenland viennoise*</b> Paniertes Schnitzel vom Saanen Kalb <i>Saanen veal escalope Vienna style</i>	45.00	48.00
<b>Emincé de veau du Saanenland*</b> <b>Sauce crème aux champignons</b> Geschnetzeltes vom Saanen Kalb an Pilzrahmsauce <i>Sliced Saanen veal in creamy mushroom sauce</i>	45.00	48.00
<b>Filet de bœuf Arc-en-ciel sur brique d'argile réfractaire*</b> <b>Sauce aux fines herbes</b> Rindsfilet auf dem heissen Stein, Kräutersauce <i>Beef tenderloin served on the hot stone, herb sauce</i>		59.50
<b>Entrecôte de bœuf*</b> <b>Beurre Café de Paris</b> Entrecôte vom Rind, Kräuterbutter <i>Grilled sirloin steak of beef, herb butter</i>		49.50
<b>Carré d'agneau Arc-en-ciel sur brique d'argile réfractaire*</b> <b>Sauce moutarde et ricotta</b> Lammkarree auf dem heissen Stein, Ricotta-Senf-Sauce <i>Lamb rack served on the hot stone, ricotta-mustard sauce</i>		48.50
<b>*Au choix avec</b> Gratin dauphinois, pommes frites, riz ou roesti / variation de légumes		
<b>*Dazu zur Auswahl</b> Kartoffelgratin, Pommes frites, Reis oder Rösti / Gemüsevariation		
<b>*To choose with</b> 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
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
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
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
<b>Margherita</b> 🌿 Tomates, mozzarella, basilic Tomaten, Mozzarella, Basilikum <i>Tomatoes, mozzarella, basil</i>	17.00	19.00
<b>Funghi</b> 🌿 Tomates, mozzarella, champignons confits Tomaten, Mozzarella, eingelegte Pilze <i>Tomatoes, mozzarella, pickled mushrooms</i>	18.50	20.50
<b>Neapolitana</b> Tomates, mozzarella, câpres, anchois, olives Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven <i>Tomatoes, mozzarella, capers, anchovies, olives</i>	21.00	23.00
<b>Fiorentina</b> 🌿 Tomates, mozzarella, épinards, œuf cuit, ail Tomaten, Mozzarella, Spinat, Knoblauch, gebackenes Ei <i>Tomatoes, mozzarella, spinach, garlic, baked egg</i>	21.00	23.00
<b>Genovese</b> 🌿 Tomates, mozzarella, tomates fraîches, basilic frais Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, frischer Basilikum <i>Tomatoes, mozzarella, fresh tomatoes, fresh basil</i>	21.00	23.00
<b>Prosciutto</b> Tomates, mozzarella, jambon d'épaule Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken <i>Tomatoes, mozzarella, ham</i>	22.50	24.50
<b>Prosciutto et funghi</b> 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
<b>Atomica (Italie)</b>	24.00	26.00
Tomates, mozzarella, saucisse piquante, poivrons Tomaten, Mozzarella, Paprikawurst, Peperoni <i>Tomatoes, mozzarella, spicy sausage, peppers</i>		
<b>Calzone</b>		28.00
Tomates, mozzarella, champignons confits jambon, œuf cuit Tomaten, Mozzarella, eingelegte Pilze, Vorderschinken, gebackenes Ei <i>Tomatoes, mozzarella, pickled mushrooms, ham, baked egg</i>		
<b>Quattro stagioni</b>	25.50	27.50
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>		
<b>Diavolo</b>	27.50	29.50
Tomates, mozzarella, épinards, bœuf mariné, piments Tomaten, Mozzarella, Spinat, marinierte Rindswürfel, Chili <i>Tomatoes, mozzarella, spinach, marinated beef, chili peppers</i>		
<b>Arc-en-ciel</b>	26.00	29.00
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>		
<b>Hawaii</b>	24.00	27.00
Tomates, mozzarella, jambon d'épaule, ananas Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas <i>Tomatoes, mozzarella, ham, pineapple</i>		

## Pizza

	Mini - Pizza	Pizza
<b>Pizza Salmone</b> Tomates, mozzarella, oignons, câpres, saumon «Alpen» fumé Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Kapern und geräucherter «Alpen» Lachs <i>Tomatoes, mozzarella, onions, capres and smoked «Alpen» salmon</i>	31.50	33.50
<b>Pizza Rosso</b> 🌿 🌿 <b>Tomates, épinards, oignons, champignons confits</b> Tomaten, Spinat, Zwiebeln, eingelegte Pilze <i>Tomatoes, spinach, onions, pickled mushrooms</i>	21.50	23.50
<b>Paesana</b> Tomates, mozzarella, oignons, lard Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Speck <i>Tomatoes, mozzarella, onions, bacon</i>	22.50	24.50
<b>Siciliana</b> Tomates, mozzarella, jambon d'épaule, poivrons Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Peperoni <i>Tomatoes, mozzarella, ham, peppers</i>	23.50	25.50
<b>Gorgonzola</b> 🌿 Tomates, mozzarella, tomates fraîches, gorgonzola Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Gorgonzola <i>Tomatoes, mozzarella, fresh tomatoes, gorgonzola</i>	24.00	26.00
<b>Pizza Crudo</b> 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
<b>Carpaccio</b> Tomates, mozzarella, carpaccio de bœuf, parmesan Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Parmesan <i>Tomatoes, mozzarella, beef carpaccio, parmesan</i>		34.00



## Desserts d'hiver / Winterdesserts / Winter desserts

---

<b>Café gourmand</b>		10.00
<b>Café ou espresso avec un petit dessert</b> 🍴 <b>Crème brûlée ou mousse au Toblerone noir ou glace cannelle et prunes</b>		
Kaffee oder Espresso mit einem kleinen Dessert Crème Brûlée oder dunkles Tobleronemousse oder Zimtglace mit Zwetschgen <i>Coffee or espresso with a small dessert</i> <i>Crème brûlée or dark Toblerone mousse or cinnamon ice cream with prunes</i>		
	Petite portion	Grande portion
<b>Cookie chaud au chocolat, glace à la noix de coco</b> 🍴		16.00
Warmes Schokoladen Cookie mit Kokosglace <i>Warm chocolate cookie with coconut ice cream</i>		
<b>Stroudel tiède aux pommes, sauce vanille</b> 🍴	12.00	14.00
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce <i>Warm apple-stroudel with vanilla sauce</i>		
<b>Meringue et crème double de la Gruyère</b>	10.50	12.50
Meringue und Greyerzer Doppelrahm <i>Meringue and double cream from Gruyère</i>		
<b>Prunes confites froides, glace à la cannelle</b> 🍴	9.50	11.50
Kalt servierter Zwetschgenkompott mit Zimtglace <i>Cold prune compote with cinnamon ice cream</i>		

## Desserts classiques

	Petite portion	Grande portion
<b>Variation de dessert «Arc-en-ciel»</b> 🍴 <b>Crème brûlée, mousse au Toblerone noir, glace cannelle et prunes</b> Dessertvariation «Arc-en-ciel» Crème Brûlée, dunkles Tobleronemousse, Zimtglace auf Zwetschgen <i>Dessert variation «Arc-en-ciel»</i> <i>Crème brûlée, dark Toblerone mousse, prunes and cinnamon ice cream</i>		16.50
<b>Mousse au Toblerone noir et salade d'oranges</b> 🍴 Dunkles Tobleronemousse mit Orangensalat <i>Dark Toblerone mousse with orange salad</i>	13.00	15.00
<b>Crème brûlée à la vanille de Madagascar</b> 🍴 Crème Brûlée parfûmiert mir Madagaskarvanille <i>Crème Brulee with Madagascar vanilla</i>		15.00
<b>Sorbet «Arc-en-ciel»</b> 🍴 🍴 <b>Sorbet aux pruneaux à l'eau de vie (4 cl)</b> Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser (4cl) <i>Prune sorbet with plum brandy (4 cl)</i>	11.50	14.50
<b>Coupe «Heissi Liebi»</b> 🍴 <b>Glace vanille et baies des bois chaudes, noix caramélisées et crème Chantilly</b> 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
<b>Café glacé</b> 🍴 Eiskaffee <i>Iced coffee</i>	9.00	12.00
<b>Coupe Danemark</b> 🍴 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
<b>Assiette de fromages du Saanenland</b> 🍴 Käseteller aus dem Saanenland <i>Cheese plate Saanenland</i>		15.50
<b>Petite assiette de fromages en rebibes de Gstaad</b> 🍴 Kleiner Teller mit Gstaader Hobelkäse <i>Small plate with cheese shavings from Gstaad</i>		13.50

## Vins de desserts / Dessertweine / Dessert wines

<b>Vin doux</b>		<b>10 cl</b>
Sauternes	<b>Château Roumieu</b> Sémillon, Sauvignon Blanc Cru Bourgeois	2015 9.00
<b>Vin de Porto</b>		<b>5cl</b>
Duoro	<b>White Port 10 Years</b> Vieira da Sousa, Sabrosa	10.00
Duoro	<b>Tawny Port 10 Years</b> Vieira da Sousa, Sabrosa	9.00
Duoro	<b>LBV</b> Vieira da Sousa, Sabrosa	2013 9.00

## Crêpes / Pfannkuchen / Pancakes

---

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

Sorbets  

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

Glaces / Rahmglace / Ice cream 

<b>Fraises</b>	Erdbeeren	<i>Strawberry</i>	
<b>Bourbon-Vanille</b>	Vanille Bourbon	<i>Vanilla Bourbon</i>	
<b>Mocca</b>	Mokka	<i>Moca</i>	
<b>Chocolat</b>	Schokolade	<i>Chocolate</i>	
<b>Caramel</b>	Karamell	<i>Caramel</i>	
<b>Noix de coco</b>	Kokosnuss	<i>Coconut</i>	
<b>Cannelle</b>	Zimt	<i>Cinnamon</i>	
<b>1 boule</b>			4.80
1 Kugel / 1 scoop			
<b>Croquant</b>			1.50
Krokant / <i>Crumble</i>			
<b>Crème chantilly</b>			2.50
Schlagrahm / <i>Whipped cream</i>			
<b>Sauce chocolat « Arc-en-ciel »</b>			5.00
Schokoladensauce / <i>Chocolate sauce</i>			
<b>Sauce aux baies</b>			4.50
Beerensauce / <i>Berry sauce</i>			