

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 Chnuserbecke 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. La Pisciculture de la Gruyère nous livre des truites vivantes. Les glaces sont fabriquées sur place sous le nom de Ruci. Pour des raisons de durabilité, nous nous abstenons, dans la mesure du possible, de proposer des poissons de mer dans notre cuisine.

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 Chnuserbecke 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. Die Pisciculture de la Gruyère beliefert uns mit lebenden Forellen.

Köstliche, selbst fabrizierte Glace beziehen wir von Ruci. Aus Nachhaltigkeitsgründen verzichten wir wo immer möglich in unserem Angebot auf Meeresfische.

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

Familie 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.

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 participation.

In Zusammenarbeit mit der Organisation «United against waste» versucht das Hotel Arc-en-ciel die Mengen der weggeworfenen Lebensmittel zu reduzieren.

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 Ihre Mithilfe.

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

As a guest you also can participate on this project.

We would like to propose 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 can also be found on the Internet:



Thank you for taking part.

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 Pasta Gerichte 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 diesem 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 pizzas 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 to help you to prepare a dish according to your wishes.

Vegetarian dishes are marked with this symbol: , vegan dishes with  

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

A l'apéritif

Petite portion Grande portion

Baguette grillée au beurre à l'ail 🌿

9.00

Baguette geröstet mit Knoblauch

Grilled baguette with garlic butter

Entrées

Petite portion Grande portion

Carpaccio de figues et chèvre frais du Moléson 🌿 Miel et noix

17.00

Feigencarpaccio mit Ziegenfrischkäse vom Moléson
Honig und Nüsse

*Fig carpaccio with fresh goat cheese from the Moléson
Honey and nuts*

Terrine de chasse et salade d'automne Sauce aux groseilles et vin de Porto

20.00

23.00

Wildterriner mit Herbstsalat
Johannisbeer-Portwein-Sauce

*Game terrine with autumn salad
Currant-port wine sauce*

Tomates et mozzarella de bufflone 🌿 Pesto au basilic

16.80

19.80

Tomaten und Büffel-Mozzarella mit Basilikumpesto

Tomatoes and mozzarella di bufala with basil pesto

70g

100g

Carpaccio de bœuf, vinaigrette au citron vert Fromage de montagne en rebibes

23.50

26.50

Rindscarpaccio mit Limettendressing und Bergkäse

Beef carpaccio with lime dressing and Cheese shavings

120g

160g

Tartare de bœuf

25.00

28.00

Toast et beurre ou pommes frites

Rindstatar mit Toast und Butter oder Pommes Frites

Beef tartare with toast and butter or French fries

+ extra 80g viande / Fleisch / beef

+8.00

+ Toast et frites / Toast und Frites / toast and fries

+5.00

Salades

	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 croûtons Nüsslisalat mit Speck und Croutons <i>Lambs lettuce with bacon and croutons</i>	15.50	18.50
Suprême de poulet mariné au curry rouge Salade de saison et fruits frais Pouletbrust-Streifen mit rotem Curry mariniert Saisonsalat mit frischen Früchten <i>Chicken breast stripes marinated with red curry</i> <i>Seasonal salad with fresh fruits</i>	26.00	29.00
Beignets de sandre « Alpen », sauce tartare Salade de saison, carottes et maïs «Alpen» Zanderknusperli, Tartarsauce Saisonsalat mit Rüebli und Mais <i>«Alpen» Pike perch deep fried in batter, sauce Tartare</i> <i>Seasonal salad with carrot and sweet corn</i>	28.00	31.00
Fromage de chèvre de Schönried 🌿 gratiné au miel et thym sur pommes séchées Salade de saison et fruits frais Gratiniert Schönrieder Ziegenkäse mit Honig und Thymian auf Dörräpfel, Saisonsalat mit frischen Früchten <i>Gratinated goat cheese from Schönried with honey and thyme</i> <i>on dried apples, 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 and garlic bread</i>	24.00	27.00

Potages

	Petite portion	Grande portion
Crème de potiron au gingembre 🍷 Kürbiscrèmesuppe mit Ingwer <i>Pumpkin cream soup with ginger</i>	10.50	12.50
Minestrone 🍷 Italienische Gemüsesuppe <i>Italian vegetable soup</i>	10.50	12.50
Consommé de bœuf Rindskraftbrühe <i>Beef consommé</i> au Sherry / mit Sherry / <i>with Sherry</i> à l'œuf / mit Ei / <i>with egg</i>	11.50	13.50 +2.00 +2.00

Pasta

	Petite portion	Grande portion
Penne Manzo	31.00	34.00
Au filet de bœuf mariné et légumes méditerranéens		
Sauce tomate à la crème		
Penne mit marinierten Rindsfiletwürfel Tomaten-Rahmsauce und mediterranem Gemüse		
<i>Penne with marinated beef tenderloin cubes Tomato cream sauce and Mediterranean vegetables</i>		
Spaghetti aglio olio e peperocino 🌿 🌿	19.00	22.00
Huile d'olive, ail, piment, persil		
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino, Petersilie		
<i>Spaghetti with Olive oil, garlic, pepperoncino, parsley</i>		
Spaghetti Carbonara «Arc-en-ciel»	23.00	26.00
Jambon de Gstaad, crème, ail et jaune d'œuf		
Spaghetti mit Gstaader Schinken, Rahm, Knoblauch und Eigelb		
<i>Spaghetti with ham from Gstaad, cream, garlic and egg yolk</i>		
Spaghetti Napolitaine 🌿	19.00	22.00
Spaghetti mit Tomatensauce		
<i>Spaghetti with tomato sauce</i>		
Spaghetti Bolognese	23.00	26.00
à la viande hachée de bœuf et porc		
Spaghetti Bolognese mit Rinds- und Schweinshackfleisch		
<i>Spaghetti Bolognese with minced beef and pork</i>		

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	26.00	29.00
Gstaader Trockenfleisch und Hobelkäse		
<i>Airdried meat and cheese shavings from Gstaad</i>		
Roesti Saanenland au jambon cuit, tomates, raclette de Gstaad et œuf au plat	26.00	29.00
Butterrösti mit Schinken, Tomaten, Gstaader Raclettekäse und Spiegelei		
<i>Roesti with ham, tomatoes, raclette cheese from Gstaad and fried egg</i>		
Saucisse à rôtir de veau du Saanenland Roesti et sauce aux oignons		31.50
Bratwurst vom Saanen Kalb mit Rösti und Zwiebelsauce		
<i>Grilled Saanen veal sausage with roesti and onion sauce</i>		
Fondue au fromage de Gstaad 🍴 Pickles, pain ou pommes de terre		210g 29.00
Gstaader Käsefondue mit Essiggemüse, Brot oder Kartoffeln		
<i>Cheese fondue from Gstaad with pickles, bread or potatoes</i>		
+ avec truffe et Champagne / mit Trüffel und Champagner / with truffle and Champagne		+9.00
+ avec pommes de terre et pain / mit Kartoffeln und Brot / with potatoes and bread		+4.50
+ avec Chicken Nuggets 6 pc. "Just for fun"		+11.00

La Chasse

	Petite portion	Grande portion
Civet de cerf de la chasse locale Hirschpfeffer aus lokaler Jagd <i>Jugged deer from regional hunts</i>	33.00	36.00
Filet de sanglier rôti, sauce églantine Wildschweinfilet an Hagenbuttensauce <i>Wild boar on rosehip sauce</i>	36.00	39.00
Médallions de selle de chevreuil Sauce aux bolets de Gstaad Rehrückenmedallions, Gstaader Steinpilz-Wildrahmsauce <i>Venison medallions, game-boletus cream sauce</i>	46.00	49.00
Escalope de chevreuil Sauce au vin de Porto Rehschnitzel mit Portweinsauce <i>Venison escalope with port wine sauce</i>	38.00	41.00

Tous les plats de gibier sont garnis de spaetzli, aïnelles rouges, poires au safran, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons glacés, raisins et prunes

Alle Wildgerichte servieren wir mit Spätzli, Preiselbeeren, Safranbirne, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni, Trauben und Zwetschgen

All game plates are served with spaetzli, cranberries, saffron pear, braised red cabbage, Brussel sprouts, sweet chestnuts, grapes and plums



Végétarien

	Petite portion	Grande portion
Garniture de chasse et Spaetzli  Wildgarnitur mit Spätzli <i>Game garniture with Spaetzli</i>	26.00	29.00
Risotto au potiron et marrons  Kürbisrisotto mit Kastanien <i>Pumpkin risotto with chestnuts</i>	23.00	26.00
Tagliatelle aux bolets de Gstaad  Tagliatelle mit Gstaader Steinpilzen <i>Tagliatelle with boletus from Gstaad</i>	28.00	31.00

Végan

	Petite portion	Grande portion
Garniture végétane de chasse   Pommes de terre sautées Vegane Wildgarnitur mit Bratkartoffeln <i>Vegan game garniture with roasted potatoes</i>	26.00	29.00
Tofu mariné au sirop d'érable et sauce soya   Ragoût de potiron, bolets de Gstaad, noix Tofu mariné avec Ahornsirup und Sojasauce Kürbisragout, Gstaader Steinpilze, Nüsse <i>Tofu marinated with maple syrup and soy sauce</i> <i>Pumpkin stew, boletus from Gstaad, nuts</i>	26.00	29.00
Pizza Rosso   Tomates, épinards, oignons, champignons confits Tomaten, Spinat, Zwiebeln, eingelegte Pilze <i>Tomatoes, spinach, onions, pickled mushrooms</i>	21.50	23.50

Sur demande, d'autres plats peuvent être préparés de manière végétalienne

Auf Anfrage können auch weitere Gerichte vegan zubereitet werden

On request, other dishes can also be prepared vegan

Poissons

	Petite portion	Grande portion
Filet d'omble chevalier rôti Risotto au vin blanc et épinards Sauce au Pinot Noir Saiblingfilet grilliert Weissweinrisotto und Spinat Pinot Noir Sauce <i>Grilled char filet</i> <i>White wine risotto and spinach</i> <i>Pinot Noir sauce</i>	36.00	39.00
Truite de Neirivue au bleu ou meunière* Beurre fondu Forelle aus Neirivue Blau oder Müllerin Art Flüssige Butter <i>Trout from Neirivue</i> <i>Au bleu or grilled</i> <i>Melted butter</i>		37.00

***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

Viandes

	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>		
Entrecôte de bœuf*		49.50
Beurre Café de Paris		
Entrecôte vom Rind, Kräuterbutter		
<i>Grilled sirloin steak of beef, herb butter</i>		
Filet de bœuf Arc-en-ciel sur brique d'argile réfractaire*		59.50
Sauce aux fines herbes		
Rindsfilet auf dem heissen Stein, Kräutersauce		
<i>Beef tenderloin served on the hot stone, herb sauce</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

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
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>	21.00	23.00
Prosciutto Tomates, mozzarella, jambon d'épaule Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken <i>Tomatoes, mozzarella, ham</i>	22.50	24.50
Prosciutto et funghi Tomates, mozzarella, jambon, champignons confits Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, eingelegte Pilze <i>Tomatoes, mozzarella, ham, pickled mushrooms</i>	23.00	25.00
Quattro stagioni Tomates, mozzarella, champignons, jambon, salami, anchois Tomaten, Mozzarella, eingelegte Pilze, Schinken, Salami, Sardellen, Oliven <i>Tomatoes, mozzarella, pickled mushrooms, ham, salami, anchovies, olives</i>	25.50	27.50

Pizza

	Mini - Pizza	Pizza
Atomica (Italie)	24.00	26.00
Tomates, mozzarella, saucisse piquante, poivrons		
Tomaten, Mozzarella, Paprikawurst, Peperoni		
<i>Tomatoes, mozzarella, spicy sausage, peppers</i>		
Neapolitana	21.00	23.00
Tomates, mozzarella, câpres, anchois, olives		
Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven		
<i>Tomatoes, mozzarella, capers, anchovies, olives</i>		
Diavolo	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>		
Siciliana	23.50	25.50
Tomates, mozzarella, jambon d'épaule, poivrons		
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Peperoni		
<i>Tomatoes, mozzarella, ham, peppers</i>		
Hawaii	24.00	27.00
Tomates, mozzarella, jambon d'épaule, ananas		
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas		
<i>Tomatoes, mozzarella, ham, pineapple</i>		
Arc-en-ciel	26.00	29.00
Tomates, mozzarella, champignons confits, jambon d'épaule, artichauts, olives, œuf cuit		
Tomaten, Mozzarella, Pilze, Vorderschinken, Artischocken, Oliven, gebackenes Ei		
<i>Tomatoes, mozzarella, pickled mushrooms, ham, artichokes, olives, baked egg</i>		
Calzone		28.00
Tomates, mozzarella, champignons confits, jambon, œuf		
Tomaten, Mozzarella, eingelegte Pilze, Vorderschinken, gebackenes Ei		
<i>Tomatoes, mozzarella, pickled mushrooms, ham, baked egg</i>		

Pizza

	Mini - Pizza	Pizza
Autunno Bianco Gorgonzola, poire confite, noix Gorgonzola, eingelegte Birne, Baumnüsse <i>Gorgonzola, canned pear, walnuts</i>	21.50	23.50
Rosso 🌿 🌿 Tomates, épinards, oignons, champignons confits Tomaten, Spinat, Zwiebeln, eingelegte Pilze <i>Tomatoes, spinach, onions, pickled mushrooms</i>	21.50	23.50
Paesana Tomates, mozzarella, oignons, lard Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Speck <i>Tomatoes, mozzarella, onions, bacon</i>	22.50	24.50
Salmone Tomates, mozzarella, saumon de Lostallo, oignons Tomaten, Mozzarella, Lachs aus Lostallo, Zwiebeln <i>Tomatoes, mozzarella, Lostallo salmon, onions</i>	31.50	33.50
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

Déclarations

Provenances de nos ingrédients :

Saanenland	Veau, fromage, œufs
Fribourg	Truites
Grison	Saumon
Suisse	Porc, poulet
Suisse	Bœuf (sauf filet), agneau (sauf carré)
Suisse	Produits laitiers (sauf certaines spécialités)
Irlande	Carré d'agneau
Australie*	Filet de bœuf
Hongrie	Dinde
Europe eaux intérieures	Poisson (sauf anchois)

*Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux ou non hormonaux et antibiotiques.

Herkunft unserer Zutaten:

Saanenland	Kalb, Käse, Eier
Fribourg	Forellen
Bündnerland	Lachs
Schweiz	Schwein, Poulet
Schweiz	Rind (ausser Filet), Lamm (ausser Rack)
Schweiz	Milchprodukte (ausser Spezialitäten)
Irland	Lamm Racks
Australien*	Rindsfilet
Ungarn	Truthahn
Europa Binnengewässer	Fisch (ausser Sardellen)

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

Origin of our ingredients:

Saanenland	Veal, cheese, eggs
Fribourg	Trout
Grison	Salmon
Switzerland	Pork, chicken,
Switzerland	Beef (exc. tenderloin), lamb (exc. racks)
Switzerland	Dairy products (except for specialties)
Ireland	Lamb racks
Australia*	Beef tenderloin*
Hungary	Turkey
Europe inland waters	Fish (except anchovies)

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

Desserts de saison

Café gourmand 🌿		10.50
Café ou espresso avec un petit dessert Crème brûlée ou vermicelles et crème ou glace cannelle et prunes marinés Kaffee oder Espresso mit einem kleinen Dessert Crème Brûlée oder Vermicelles mit Rahm oder Zimtglace mit marinierten Zwetschgen <i>Coffee or espresso with a small dessert</i> <i>Crème brûlée or vermicelles with cream</i> <i>or cinnamon ice cream with marinated prunes</i>		
	Petite portion	Grande portion
Tartelette frangipane aux poires, sauce au caramel salé 🌿		12.00
Birnen-Tartelette mit gebackener Mandelcrème, Caramelsauce <i>Tartelette with pears and almonds, caramel sauce</i>		
Strudel tiède aux pommes, sauce vanille 🌿	12.00	14.00
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce <i>Warm apple-stroudel with vanilla sauce</i>		
Vermicelles, meringue et crème Chantilly 🌿	9.50	11.50
Vermicelles, Meringue und Schlagrahm <i>Vermicelles, meringue and whipped cream</i>		
Coupe Nesselrode 🌿	12.00	14.00
Vermicelles, meringue, glace vanille, crème Chantilly Vermicelles, Meringue, Vanilleglace und Schlagrahm <i>Vermicelles, meringue, vanilla ice cream, whipped cream</i>		
Prunes confites froides, glace à la cannelle 🌿	9.50	11.50
Kalt servierter Zwetschgenkompott mit Zimtglace <i>Cold prune compote with cinnamon ice cream</i>		

Desserts classiques

	Petite portion	Grande portion
Variation de dessert «Arc-en-ciel»  Crème brûlée, mousse au Toblerone noir, Glace cannelle et prunes marinés Dessertvariation «Arc-en-ciel» Crème Brûlée, dunkles Tobleronemousse, marinierte Zwetschgen und Zimtglace Dessert variation «Arc-en-ciel» Crème brûlée, dark Toblerone mousse, marinated prunes and cinnamon ice cream		16.50
Mousse au Toblerone noir et compote de poires  Dunkles Tobleronemousse mit Birnenkompott Dark Toblerone mousse with pear compote	13.00	15.00
Crème brûlée à la vanille de Madagascar  Crème Brûlée mit Madagaskarvanille Crème Brulee with Madagascar vanilla		15.00
Sorbet «Arc-en-ciel»   Sorbet aux pruneaux à l'eau de vie (4 cl) Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser (4cl) Prune sorbet with prune brandy (4 cl)	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 Hot forest berries with vanilla ice cream, caramelized walnuts and whipped cream	12.00	15.00
Café glacé  Eiskaffee Iced coffee	9.00	12.00
Coupe Danemark  Vanilleglace, Schoggisauce «Arc-en-ciel», Schlagrahm Vanilla ice cream, chocolate sauce «Arc-en-ciel», whipped cream	11.30	14.30

Fromages

	Petite portion	Grande portion
Assiette de fromages du Saanenland 🍷		17.00
Saenenländer Käseteller		
<i>Saenenland cheese selection</i>		
Petite assiette de fromages en rebibes de Gstaad 🍷		14.50
Kleiner Teller mit Gstaader Hobelkäse		
<i>Small plate with cheese shavings from Gstaad</i>		

Vins de dessert

Vin doux			10 cl
Sauternes	Château Roumieu	2019	10.50
	Sémillon, Sauvignon Blanc		
	Cru Bourgeois		
Vin de Porto			5cl
Duoro	Tawny Port 10 Years		9.00
	Vieira da Sousa, Sabrosa		
Duoro	LBV	2013	9.00
	Vieira da Sousa, Sabrosa		

Crêpes

Crêpe d'automne à la compote de poires Herbstliche Crêpe mit Birnenkompott <i>Autumnal French pancake with pear compote</i>	13.00
Au sucre 🍴 mit Zucker / <i>with sugar</i>	10.00
Au citron 🍴 mit Zitrone / <i>with lemon</i>	10.00
Au chocolat 🍴 mit Schokolade / <i>with chocolate</i>	11.00
Au sirop d'érable 🍴 mit Ahornsirup / <i>with maple syrup</i>	11.00
Au nutella 🍴 mit Nutella / <i>with nutella</i>	11.50
Au miel 🍴 mit Honig / <i>with honey</i>	11.00
Crêpe aux baies des bois, glace vanille et crème chantilly 🍴 Crêpe mit Waldbeeren, Vanilleglace und Schlagrahm <i>Pancake with forest berries, vanilla ice cream and whipped cream</i>	16.50
Crêpe flambée au Grand Marnier (4 cl) Crêpe mit Grand Marnier flambiert (4 cl) <i>Pancake flambéed with Grand Marnier (4 cl)</i>	17.50
+ Supplément 1 boule de glace + Zuschlag 1 Kugel Glace + <i>additional 1 scoop of ice cream</i>	+4.80

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

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>
Cannelle 🍃	Zimt	<i>Cinnamon</i>

1 boule		4.80
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 » 🍃		5.00
Schokoladensauce / <i>Chocolate sauce</i>		
Sauce aux baies 🍃 🍃		4.50
Beerensauce / <i>Berry sauce</i>		