

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 yoghurt 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 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 Chnusperbecke und earlybeck bringen uns täglich ofenfrische Gipfeli und Brotspezialitäten. Der Gemüsehändler beo in Zweisimmen sowie die Bauernfamilie von Siebenthal versorgen uns mit frischen Früchten, Kräutern 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“!

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.

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 Allergene, 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 🌿 Baguette geröstet mit Knoblauch <i>Grilled baguette with garlic butter</i>		9.50
Bruschetta au 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

	Petite portion	Grande portion
Tomates et mozzarella de bufflone 🌿 Pesto au basilic Tomaten und Büffel-Mozzarella mit Basilikumpesto <i>Tomatoes and mozzarella di bufala with basil pesto</i>	17.00	20.00
Carpaccio de bœuf, vinaigrette au citron vert Fromage de montagne en rebibes Rindscarpaccio mit Limettendressing und Bergkäse <i>Beef carpaccio with lime dressing and Cheese shavings</i>	23.50	26.50
Tartare de bœuf 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 + Toast et frites / Toast und Frites / toast and fries	26.00	29.00
		+8.00
		+5.00

Salades

	Petite portion	Grande portion
Salade verte de saison 🌿 Saisonaler Blattsalat <i>Seasonal green salad</i>	8.00	13.00
Salade mêlée 🌿 Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	12.00	17.00
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 Rüeblü 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 Gratinierter 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,</i> <i>Tomatoes and garlic bread</i>	24.00	27.00

Potages

	Petite portion	Grande portion
Crème d'asperges 🌿 Spargelcrèmesuppe <i>Asparagus cream soup</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 Au filet de bœuf mariné et légumes méditerranéens Sauce tomate à la crème Penne mit marinierten Rindsfiletwürfeln Tomaten-Rahmsauce mit mediterranem Gemüse <i>Penne with marinated beef tenderloin cubes</i> <i>Tomato cream sauce and Mediterranean vegetables</i>	31.00	34.00
Spaghetti aglio olio e pepperoncino 🌿 🌿 Huile d'olive, ail, piment, persil Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Pepperoncino, Petersilie <i>Spaghetti with Olive oil, garlic, pepperoncino, parsley</i>	19.00	22.00
Spaghetti Carbonara «Arc-en-ciel» 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>	23.00	26.00
Spaghetti Napolitaine 🌿 Spaghetti mit Tomatensauce <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	19.00	22.00
Spaghetti Bolognese à la viande hachée de bœuf et porc Spaghetti Bolognese mit Rinds- und Schweinshackfleisch <i>Spaghetti Bolognese with minced beef and pork</i>	23.00	26.00

Nos pâtes (à l'expection des raviolis) peuvent être commandées sans gluten

Unsere Pasta Gerichte (ausser Ravioli) können auch glutenfrei bestellt werden

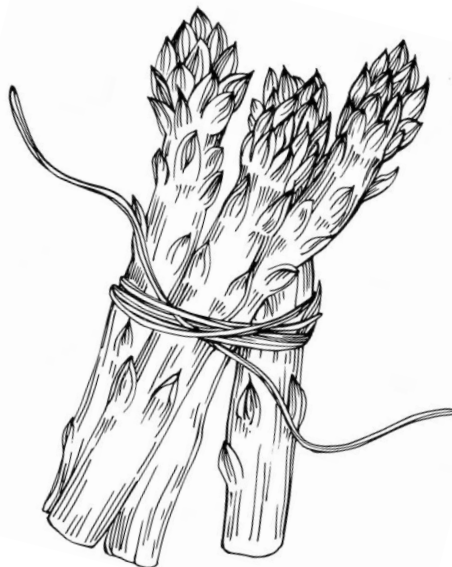
Our pasta dishes (except ravioli) can be ordered gluten free

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 Raclettekäse und Spiegelei <i>Roesti with ham, tomatoes, raclette cheese from Gstaad and fried egg</i>	26.00	29.00
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>		31.50
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>		210g 29.00
+ 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



Les asperges

	Petite portion	Grande portion
Asperges vertes, blanches ou mixtes  Sauce Hollandaise ou vinaigrette Pommes de terre nouvelles Grüner, weisser oder gemischter Spargel Sauce Hollandaise oder Vinaigrette Frühlingskartoffeln <i>Green, white or mixed asparagus</i> <i>Hollandaise sauce or vinaigrette</i> <i>Spring potatoes</i>	29.00	32.00
 Au choix avec / wahlweise mit / to chose with		
Paillard de veau du Saanenland Paillard vom Saanen Kalb <i>Saanen veal paillard</i>	120g	+20.00
Jambon cru de Gstaad Gstaader Rohschinken <i>Air dried ham from Gstaad</i>	70g	+14.00
Saumon fumé de Lostallo Kalt geräucherter Lostallo Lachs <i>Cold smoked Lostallo salmon</i>	80g	+18.00
Filet de saumon de Lostallo grillé Gebratenes Filet vom Lostallo Lachs <i>Grilled Lostallo Salmon fillet</i>	120g	+20.00



Végétarien 

	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>	26.00	29.00
Risotto aux morilles  Légumes de printemps et fromage à rebibes de Gstaad Crémiges Morchelrisotto Frühlingsgemüse und Gstaader Hobelkäse <i>Creamy morel risotto</i> <i>Spring vegetables and cheese shavings from Gstaad</i>	31.00	34.00

Végan  

	Petite portion	Grande portion
Légumes de printemps et asperges   Pleurotes et huile à l'ail des ours Pommes nouvelles Frühlingsgemüse und Spargeln Austernpilze und Bärlauchöl Jungkartoffeln <i>Young vegetables and asparagus</i> <i>Oyster mushrooms and wild garlic oil</i> <i>Spring potatoes</i>	26.00	29.00
Boulettes de petits pois   Sauce à la livèche Ragoût d'artichauts, d'oignons verts et de fèves Crème de betterave Erbsen-Bällchen auf Randencrème Maggikrautsauce Artischocken-Frühlingszwiebel-Favébohnen-Ragoût <i>Pea balls on beetroot cream</i> <i>Lovage sauce</i> <i>Artichoke, spring onion and fava bean ragout</i>	25.00	28.00

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 de saumon de Lostallo grillé Sauce à la ciboulette Fenouil et tomates Nouilles souabes Gebratenes Filet vom Lostallo Lachs Schnittlauchsauce Fenchel-Tomaten-Gemüse Schupfnudeln <i>Grilled Lostallo salmon fillet</i> <i>Chive sauce</i> <i>Fennel and tomato vegetable</i> <i>Schupfnudels</i>	46.00	49.00
Truite de Neirivue au bleu ou meunière* Beurre fondu Forelle aus Neirivue blau oder nach Müllerin Art Flüssige Butter <i>Trout from Neirivue au bleu or grilled</i> <i>Melted butter</i>		39.00

***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* Paniertes Schnitzel vom Saanen Kalb <i>Saanen veal escalope Vienna style</i>	45.00	48.00
Emincé de veau du Saanenland* Sauce crème aux champignons Geschnetzeltes vom Saanen Kalb an Pilzrahmsauce <i>Sliced Saanen veal in creamy mushroom sauce</i>	45.00	48.00
Entrecôte de bœuf* Beurre Café de Paris Entrecôte vom Rind, Kräuterbutter <i>Grilled sirloin steak of beef, herb butter</i>		49.50
Filet de bœuf Arc-en-ciel sur brique d'argile réfractaire* Sauce aux fines herbes Rindsfilet auf dem heissen Stein, Kräutersauce <i>Beef tenderloin served on the hot stone, herb sauce</i>		59.50
Carré d'agneau Arc-en-ciel sur brique d'argile réfractaire* Sauce moutarde et ricotta Lammkarree auf dem heissen Stein, Ricotta-Senf-Sauce <i>Lamb rack served on the hot stone, ricotta-mustard sauce</i>		49.50

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

Pizza

	Mini - 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
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, Lostallo Lachs, 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, fromage râpé Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Reibkäse <i>Tomatoes, mozzarella, beef carpaccio, grated cheese</i>		34.00

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)
Irland	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 🍀		10.90
<p>Café ou espresso avec un petit dessert Crème brûlée ou mousse au Toblerone noir ou glace vanille et baies des bois</p> <p>Kaffee oder Espresso mit einem kleinen Dessert Crème Brûlée oder dunkles Tobleronemousse oder Waldbeeren und Vanilleglace</p> <p><i>Coffee or espresso with a small dessert</i> <i>Crème brûlée or dark Toblerone mousse</i> <i>or forest berries with vanilla ice cream</i></p>		
	Petite portion	Grande portion
Tartelette de rhubarbe et crumble 🍀		14.00
<p>Rhabarber-Crumble-Tartelette</p> <p><i>Rhubarb crumble tartelette</i></p>		
Strudel tiède aux pommes, sauce vanille 🍀	12.00	14.00
<p>Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce</p> <p><i>Warm apple-stroudel with vanilla sauce</i></p>		
Meringue et crème double de la Gruyère 🍀	10.50	12.50
<p>Meringue und Greyerzer Doppelrahm</p> <p><i>Meringue and whipped cream</i></p>		

Desserts classiques

	Petite portion	Grande portion
Variation de dessert «Arc-en-ciel» 🍴 Crème brûlée, mousse au Toblerone noir, glace vanille et baies des bois Dessertvariation «Arc-en-ciel» Crème Brûlée, dunkles Tobleronemousse, Waldbeeren und Vanilleglace <i>Dessert variation «Arc-en-ciel» Crème brûlée, dark Toblerone mousse, Forest berries with vanilla ice cream</i>		16.50
Mousse au Toblerone noir 🍴 Dunkles Tobleronemousse <i>Dark Toblerone mousse</i>	13.00	15.00
Crème brûlée à la vanille de Madagascar 🍴 Crème Brûlée mit Madagaskarvanille <i>Crème brûlée 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 prune 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>	11.30	14.30

Fromages

Petite portion Grande portion

Assiette de fromages du Saanenland 🍴	17.00
Saanenländer Käseteller	
<i>Saanenland 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 Sémillon, Sauvignon Blanc Cru Bourgeois	2020 10.50
Vin de Porto		5cl
	White Port 10 Years Vieira da Sousa, Sabrosa	10.00
	Tawny Port 20 Years Burmester, Vila Nove de Gaia	12.00
	Graham's Six Grapes Reserve Port Graham's	8.00

Crêpes

Au sucre 🌿	10.50
mit Zucker / <i>with sugar</i>	
Au citron 🌿	10.50
mit Zitrone / <i>with lemon</i>	
Au chocolat 🌿	11.50
mit Schokolade / <i>with chocolate</i>	
Au sirop d'érable 🌿	11.50
mit Ahornsirup / <i>with maple syrup</i>	
Au nutella 🌿	12.00
mit Nutella / <i>with nutella</i>	
Au miel 🌿	11.50
mit Honig / <i>with honey</i>	
Crêpe aux baies des bois, glace vanille et crème chantilly 🌿	17.50
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)	18.00
Crêpe mit Grand Marnier flambiert (4 cl) <i>Pancake flambéed with Grand Marnier (4 cl)</i>	
+ Supplément 1 boule de glace	+4.80
+ 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

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>

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>	