

Philosophie

Sous la direction de José Liborio (Chef de Service) et de Christophe Vogel (Chef de Cuisine), notre équipe vous propose des spécialités suisses authentiques ainsi que des créations méditerranéennes et italiennes, légères et saines, préparées à la minute et toujours fraîches. Nos pizzas au feu de bois sont réalisées avec soin par nos pizzaioli, à partir des meilleurs ingrédients et avec beaucoup d'amour du détail.

Nous privilégions la proximité et la durabilité : viandes et charcuteries proviennent de la Buure Metz Gstaad, lait et crème sont transformés en fromages et yogourts délicats dans les laiteries de Gstaad et de Schönried, pains et croissants croustillants nous sont livrés par les boulangeries Chnusperbecke et earlybeck. Les glaces et sorbets sont préparés à Zweisimmen par Mountain Ice Cream. Les légumes et fruits frais viennent du maraîcher beo à Zweisimmen ainsi que de la famille paysanne von Siebenthal, et nos truites proviennent tout droit de la Pisciculture de la Gruyère.

Par respect pour la nature, nous renonçons autant que possible aux poissons de mer et mettons à l'honneur des produits régionaux de grande qualité, issus de nos partenaires locaux.

Unser Restaurant-Team unter der Leitung von José Liborio (Chef de Service) und Christophe Vogel (Küchenchef) verwöhnt 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 gebacken.

Dabei legen wir grossen Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit: Fleisch und Wurstwaren stammen von der Buure Metz Gstaad. Milch und Rahm werden in den Molkereien Gstaad und Schönried zu Käse und feinen Joghurts verarbeitet. Knusprige Gipfeli und Brote liefern die Bäckereien Chnusperbecke und earlybeck. Glaces und Sorbets werden in Zweisimmen von Mountain Ice Cream zubereitet. Frisches Gemüse und Früchte beziehen wir vom Gemüsehändler beo in Zweisimmen sowie von der Bauernfamilie von Siebenthal und fangfrische Forellen liefert die Pisciculture de la Gruyère. Aus Rücksicht auf die Natur verzichten wir wo immer möglich auf Meeresfische und setzen stattdessen auf hochwertige regionale Produkte von unseren lokalen Partnern.

Bon appetit

Familie Matti & Team



Arc-en-ciel against waste

En collaboration avec l'organisation « United Against Waste », l'Hôtel Arc-en-ciel s'engage à réduire le gaspillage alimentaire.

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

- Si vous avez peu d'appétit, commandez une portion plus petite
- Demandez à emporter les restes de votre repas

Vous trouverez de plus amples informations, ainsi que les résultats de l'étude de cas à laquelle l'Hôtel Arc-en-ciel a participé, également en ligne.

Merci beaucoup pour votre participation.

In Zusammenarbeit mit der Organisation « United Against Waste » engagiert sich das Hotel Arc-en-ciel dafür, Lebensmittelabfälle zu reduzieren.

Auch Sie als Gast können einen wichtigen Beitrag dazu leisten.

- bei kleinem Appetit eine entsprechend kleinere Portion bestellen
- die übrig gebliebene Portion einpacken lassen

Weitere Informationen, sowie die Auswertung der Fallstudie unter Beteiligung des Hotels Arc-en-ciel finden Sie online.

Herzlichen Dank für Ihre Mithilfe.

In cooperation with the organization « United Against Waste », the Hotel Arc-en-ciel is committed to reducing food waste.

As our guest, you also have the opportunity to contribute to this project.

- if you have a smaller appetite, order a smaller portion
- Ask to have any leftovers packed to take away

Further information, as well as the results of the case study involving the Hotel Arc-en-ciel, can also be found online.

Thank you very much for your valuable support!

Thank you for taking part.



Gluten & Lactose

Toutes nos pizzas ainsi que nos plats de pâtes peuvent également être préparés sans gluten ou sans lactose.

N'hésitez pas à vous adresser à notre personnel de service.

Sur demande, nous vous renseignons volontiers sur les allergènes contenus dans nos plats.

Jede unserer Pizzas sowie Pasta-Gerichte können gluten- oder laktosefrei zubereitet werden.

Wenden Sie sich gerne an unsere Servicemitarbeitenden.

Auf Anfrage geben wir Ihnen gerne Auskunft über die in unseren Gerichten enthaltenen Allergene.

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

Our waiters will gladly assist you in choosing a dish to your liking.

On request, we will gladly provide information about allergens contained in our dishes.

Végétariens 🍃 & Végans 🍃 🍃

Vegetarische und vegane Gerichte sind gekennzeichnet

🍃 = **vegetarisch**
 🍃 🍃 = **vegan**

Les plats végétariens et véganes sont indiqués comme suit

🍃 = **végétarien**
 🍃 🍃 = **végan**

Vegetarian and vegan dishes are marked as follows

🍃 = **vegetarian**
 🍃 🍃 = **vegan**

à l'apéritif

Baguette grillée au beurre à l'ail

Baguette geröstet mit Knoblauch 🌿

Grilled baguette with garlic butter

9.00

•

Bruschetta au tartare de boeuf et olives (2 pieces de chaque)

Rindstatar und Oliven Bruschetta (je 2 Stk)

Beef tartare and olive bruschetta (each 2 pcs.)

17.00

Entrées classiques

Saumon fumé « Lostallo »

Fromage frais au citron vert sur pain pumpernickel

« Lostallo » Rauchlachs

Limettenfrischkäse auf Pumpernickel

Smoked « Lostallo » salmon

Cream cheese with lime on pumpernickel bread

26.00

Carpaccio de bœuf à l'huile de citron vert et fromage de montagne en rebibes

Rindscarpaccio mit Limettenöl und Bergkäse

Beef carpaccio with lime oil and cheese shavings

70g 24.50 | 100g 27.50

•

Tartare de bœuf avec toast et beurre ou pommes frites

Rindstatar mit Toast und Butter oder Pommes Frites

Beef tartare with toast and butter or french fries

120g 26.00 | 160g 29.00

+ extra 80g viande / Fleisch / beef + CHF 8.00

+ Toast et frites / Toast und Frites / toast and fries + CHF 5.00

Potages

Crème de potiron au gingembre
Kürbiscrèmesuppe mit Ingwer 🌿
 Pumpkin cream soup with ginger

11.50 | 13.50

•

Minestrone

Minestrone 🌿
Italienische Gemüsesuppe

Italian vegetable soup

11.50 | 13.50

•

Consommé de bœuf

Rindskraftbrühe

Beef consommé

13.00 | 15.00

au Sherry / mit Sherry / with Sherry + 2.00

à l'œuf / mit Ei / with egg + 2.00

Salades

Salade verte
Grüner Blattsalat 🌿
 Green salad
 8.00 | 13.00

Salade mêlée
Gemischter Salat 🌿
 Mixed salad
 12.00 | 17.00

Salade « Arc-en-ciel »
 Salade de mâche | lardons et croûtons

Salat « Arc-en-ciel »
Nüsslisalat | Speck und Croutons

« Arc-en-ciel » Salad
 Lambs lettuce | bacon and croutons

15.50 | 18.50

Salades

Suprême de poulet mariné
Salade de saison et fruits frais

Marinierte Pouletbrust-Streifen
Saisonsalat mit frischen Früchten

Marinated chicken strips
Seasonal salad with fresh fruits

26.00 | 29.00

•

Beignets de truite de Neirivue à la sauce tartare
Salade de saison aux carottes et maïs

Forellenknusperli aus Neirivue mit Tartarsauce
Saisonsalat mit Rüepli und Mais

Neirivue trout deep fried in batter with sauce Tartare
Salad with carrot and sweet corn

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

Gratinated goat cheese from Schönried with honey and thyme on dried apples
Seasonal salad and fresh fruits

25.00 | 28.00

•

Salade Sirtaki

Fromage de brebis | concombres | olives | poivrons | tomates | baguette grillée à l'ail

Salat Sirtaki 🌿

Schafskäse | Gurken | Oliven | Peperoni | Tomaten | Knoblauchbrot

Sirtaki Salad

Greek sheep cheese | cucumbers | olives | peppers | Tomatoes | garlic bread

24.00 | 27.00

•

Tomates et mozzarella de bufflone
Pesto au basilic

Tomaten und Büffel-Mozzarella 🌿
Basilikumpesto

Tomatoes and mozzarella di bufala
Basil pesto

17.00 | 20.00

Pasta

Gnocchi aux herbes fraîches | poulet et sauce au citron
Gnocchi mit frischen Kräutern | Poulet und Zitronensauce
 Gnocchi with fresh herbs | chicken and lemon sauce
 31.00 | 34.00

Penne Manzo
 au filet de bœuf mariné | sauce tomate à la crème | légumes méditerranéens
Penne Manzo
mit marinierten Rindsfiletwürfeln | Tomaten-Rahmsauce | mediterranes Gemüse
 Penne Manzo
 with marinated beef tenderloin | tomato cream sauce | mediterranean vegetables
 31.00 | 34.00

•
 Penne all' arrabbiata
 Sauce tomates aux piments | ail | olives vertes
Penne all'arrabbiata 🌿
Tomatensauce mit Chili | Knoblauch | grüne Oliven
 Penne all'arrabbiata
 Tomato sauce with pepperoncini | garlic | green olives
 22.00 | 25.00

•
 Spaghetti Carbonara « Arc-en-ciel »
 au jambon de Gstaad | crème | ail | jaune d'œuf
Spaghetti Carbonara « Arc-en-ciel »
mit Gstaader Schinken | Rahm | Knoblauch | Eigelb
 Spaghetti Carbonara « Arc-en-ciel »
 with ham from Gstaad | cream | garlic | egg yolk
 23.00 | 26.00

•
 Spaghetti Napolitaine
Spaghetti mit Tomatensauce 🌿
 Spaghetti with tomato sauce
 19.00 | 22.00

•
 Spaghetti Bolognese à la viande hachée de bœuf et porc
Spaghetti Bolognese mit Rinds- und Schweinshackfleisch
 Spaghetti Bolognese with minced beef and pork
 23.00 | 26.00

Saanenland Specials

Viande séchée et fromage à rebibes de Gstaad

Gstaader Trockenfleisch und Hobelkäse

Airdried meat and cheese shavings from Gstaad

26.00 | 29.00

•

Roesti Saanenland

au jambon cuit | tomates | fromage raclette de Gstaad | œuf au plat

Rösti Saanenland

mit Schinken | Tomaten | Gstaader Raclettekäse und Spiegelei

Roesti Saanenland

with ham | tomatoes | raclette cheese from Gstaad | fried egg

26.00 | 29.00

•

Saucisse à rôtir de veau du Saanenland

Roesti | sauce aux oignons

Bratwurst vom Saanen Kalb

Rösti | Zwiebelsauce

Grilled Saanen veal sausage

Roesti | onion sauce

31.50

Fondue au fromage de Gstaad

Cornichons | pain ou pommes de terre

Gstaader Käsefondue

Essiggemüse | Brot oder Kartoffeln 🌿

Cheese fondue from Gstaad

with pickles | bread or potatoes

29.00 / pers.

avec pommes de terre et pain | mit Kartoffeln und Brot | with potatoes and bread

+4.50

+ truffe et Champagne | + Trüffel und Champagner | + truffle and Champagne

+9.00

« Cordon Bleu inside-out »

+ Chicken Nuggets 6 pc.

+11.00

Végétariens

Risotto au safran Bolets sautés Safranrisotto 🌿 Gebratene Steinpilze Saffron risotto Sautéed porcini mushrooms 28.00 31.00	Raviolis à la truffe Sauce à la crème et truffes fraîches Trüffelravioli 🌿 Rahmsauce und frischer Trüffel Truffle ravioli Cream sauce and fresh truffles 35.00 38.00
---	---

Végan

Assiette du maraîcheur Pommes de terre sautées et sauce "Arc-en-ciel" Marktgemüseteller 🌿 🌿 Bratkartoffeln und Sauce "Arc-en-ciel" Fresh market vegetables Sautéed potatoes and sauce "Arc-en-ciel" 26.00 29.00
Bolets sautés sur ragoût de potiron et côtes de blette Pomme chips de courge croustillants Sautierte Steinpilze auf Kürbis-Krautstielragoût 🌿 🌿 Apfel knusprige Kürbischips Sautéed porcini mushrooms on pumpkin and Swiss chard ragout Apple crispy pumpkin flakes 23.00 26.00
Pizza Invernale Tomates blettes oignons champignons confits Pizza Invernale 🌿 🌿 Tomaten Mangold Zwiebeln eingelegte Pilze Pizza Invernale Tomatoes Swiss chard onions pickled mushrooms 22.50 24.50

Poissons

Filet d'omble chevalier Sauce Champagne Fregola sarda aux blettes Truffe du Périgord Gebratenes Saiblingfilet Champagnersauce Fregola sarda mit Mangold Périgord-Trüffel Grilled char fillet Champagne sauce Fregola Sarda with Swiss chard Périgord truffle 40.00 43.00	Truite entière de Neirivue* « au bleu » ou à la meunière Beurre fondu Variation de légumes Ganze Forelle aus Neirivue* Blau oder nach Müllerin Art Flüssige Butter Gemüsevariation Whole trout from Neirivue* « au bleu » or grilled Melted butter Vegetable variation 39.00
--	--

***Au choix avec**

Pommes vapeur ou riz

***Dazu zur Auswahl**

Dampfkartoffeln oder Reis

***To choose with**

Steamed potatoes or rice

Viandes

Coq au vin classique | champignons | lardons | oignons*

Klassisches Coq au vin*

Pilze | Speck | Zwiebeln

Classic coq au vin | mushrooms | bacon | onions*

32.00 | 35.00

•

Escalope de veau du Saanenland viennoise*

Paniertes Schnitzel vom Saanen Kalb*

Saanen veal escalope Vienna style*

45.00 | 48.00

•

Emincé de veau du Saanenland à la sauce crème aux champignons*

Geschnetzeltes vom Saanen Kalb an Pilzrahmsauce*

Sliced Saanen veal in creamy mushroom sauce*

45.00 | 48.00

•

Entrecôte de bœuf au beurre Café de Paris*

Entrecôte vom Rind mit Kräuterbutter*

Grilled sirloin steak of beef with herb butter*

52.00

Filet de bœuf Arc-en-ciel sur pierre chaude | sauce aux fines herbes*

Rindsfilet auf dem heissen Stein | Kräutersauce*

Beef tenderloin served on the hot stone | herb sauce*

59.50

•

Carré d'agneau Arc-en-ciel sur pierre chaude | sauce moutarde et ricotta*

Lammkarree auf dem heissen Stein | Ricotta-Senf-Sauce*

Lamb rack served on the hot stone | ricotta-mustard sauce*

52.00

***Au choix avec**

Gratin dauphinois | pommes frites | riz | gnocchi ou roesti et variation de légumes

***Dazu zur Auswahl**

Kartoffelgratin | Pommes Frites | Gnocchi | Reis oder Rösti und Gemüsevariation

***To choose with**

Potato gratin | French fries | gnocchi | rice or roesti and vegetables

Pizza

Margherita 🌿

tomates | mozzarella
basilic séché

Tomaten | Mozzarella getrockneter Basilikum

tomatoes | mozzarella
dried basil

17.00 | 19.00

Funghi 🌿

tomates | mozzarella
champignons confits

Tomaten | Mozzarella eingelegte Pilze

tomatoes | mozzarella
pickled mushrooms

18.50 | 20.50

Fiorentina 🌿

tomates | mozzarella
épinards | œuf cuit | ail

Tomaten | Mozzarella Spinat | Knoblauch | gebackenes Ei

tomatoes | mozzarella
spinach | garlic | baked egg

21.00 | 23.00

Genovese 🌿

tomates | mozzarella
tomates fraîches | basilic frais

Tomaten | Mozzarella frische Tomaten | frischer Basilikum

tomatoes | mozzarella
fresh tomatoes | fresh basil

21.00 | 23.00

Prosciutto

tomates | mozzarella
jambon d'épaule

Tomaten | Mozzarella Vorderschinken

tomatoes | mozzarella
ham

22.50 | 24.50

Prosciutto et funghi

tomates | mozzarella
jambon | champignons confits

Tomaten | Mozzarella Vorderschinken | eingelegte Pilze

tomatoes | mozzarella
ham | pickled mushrooms

23.00 | 25.00

Atomica

tomates | mozzarella
saucisse piquante | poivrons

Tomaten | Mozzarella Paprikawurst | Peperoni

tomatoes | mozzarella
spicy sausage | peppers

24.00 | 26.00

Neapoletana

tomates | mozzarella
câpres | anchois | olives

Tomaten | Mozzarella Kapern | Sardellen | Oliven

tomatoes | mozzarella
capers | anchovies | olives

21.00 | 23.00

Pizza

Pizza Invernale

tomates | blettes | oignons | champignons confits

Tomaten | Mangold | Zwiebeln | eingelegte Pilze

tomatoes | Swiss chard | onions | pickled mushrooms

22.50 | 24.50

Salmone

tomates | mozzarella

saumon de Lostallo fumé | oignons

Tomaten | Mozzarella

geräucherter Lostallo Lachs | Zwiebeln

tomatoes | mozzarella

smoked Lostallo salmon | onions

31.50 | 33.50

Gorgonzola

tomates | mozzarella

tomates fraîches | gorgonzola

Tomaten | Mozzarella

frische Tomaten | Gorgonzola

tomatoes | mozzarella

fresh tomatoes | gorgonzola

24.00 | 26.00

Siciliana

tomates | mozzarella

jambon d'épaule | poivrons

Tomaten | Mozzarella

Vorderschinken | Peperoni

tomatoes | mozzarella

ham | peppers

23.50 | 25.50

Hawaii

tomates | mozzarella

jambon d'épaule | ananas

Tomaten | Mozzarella

Vorderschinken | Ananas

tomatoes | mozzarella

ham | pineapple

24.00 | 27.00

Crudo

tomates | mozzarella

jambon cru de Gstaad | roquette

Tomaten | Mozzarella

Gstaader Rohschinken | Rucola

tomatoes | mozzarella

cured ham from Gstaad | rocket

28.50 | 30.50

Carpaccio

tomates | mozzarella

carpaccio de bœuf | fromage râpé

Tomaten | Mozzarella

Rindscarpaccio | Reibkäse

tomatoes | mozzarella

beef carpaccio | grated cheese

34.00

Pizza

Arc-en-ciel tomates mozzarella champignons confits jambon d'épaule artichauts olives œuf cuit Tomaten Mozzarella Pilze Vorderschinken Artischocken Oliven gebackenes Ei tomatoes mozzarella pickled mushrooms ham artichokes olives baked egg 26.00 29.00	Calzone tomates mozzarella champignons confits jambon œuf Tomaten Mozzarella eingelegte Pilze Vorderschinken Ei tomatoes mozzarella pickled mushrooms ham egg 28.00
Rosso 🌿 🌿 tomates épinards oignons champignons confits Tomaten Spinat Zwiebeln eingelegte Pilze tomatoes spinach onions pickled mushrooms 21.50 23.50	Paesana tomates mozzarella oignons lard Tomaten Mozzarella Zwiebeln Speck tomatoes mozzarella onions bacon 22.50 24.50
Quattro stagioni tomates mozzarella champignons jambon salami anchois Tomaten Mozzarella eingelegte Pilze Schinken Salami Sardellen Oliven tomatoes mozzarella pickled mushrooms ham salami anchovies olives 25.50 27.50	Diavolo tomates mozzarella épinards bœuf marine piment séché Tomaten Mozzarella Spinat marinierte Rindswürfel Chiliflocken tomatoes mozzarella spinach marinated beef dried chili peppers 27.50 29.50

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)
Italie	Fromage râpé, mozzarella
Allemagne	Omble chevalier
Irlande	Carré d'agneau
Australie	Filet de bœuf
Europe eaux intérieures	Poisson (sauf anchois)

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

Herkunft unserer Zutaten:

Saanenland	Kalb Käse Eier
Fribourg	Forellen
Bündnerland Suisse	Lachs
Schweiz	Schwein Poulet
Schweiz	Rind (ausser Filet) Lamm (ausser Rack)
Schweiz	Milchprodukte (ausser Spezialitäten)
Italien	Reibkäse, Mozzarella
Deutschland	Saibling
Irland	Lamm Racks
Australien*	Rindsfilet
Binnengewässer	Fisch (ausser Sardellen)

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

Provenances de nos ingrédients :

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

*May have been produced with hormonal or non-hormonal performance enhancers and antibiotics.

Desserts de saison

Petit gâteau au chocolat
 Sauce aux baies | crème chantilly

Schokoladenküchlein 🌿
Waldbeersauce | Schlagrahm

Small chocolate cake
 Forest berry sauce | whipped cream

15.00

•

Stroudel tiède aux pommes | sauce vanille

Lauwarmer Apfelstrudel | Vanillesauce 🌿

Warm apple-stroudel | vanilla sauce

12.00 | 14.00

•

Prunes confites froides | glace à la cannelle

Kalt servierter Zwetschgenkompott mit Zimtglace 🌿

Cold prune compote with cinnamon ice cream

9.90 | 11.90

•

Meringue | crème double de la Gruyère

Meringue | Greyerzer Doppelrahm 🌿

Meringue | double cream from Gruyere

9.90 | 11.90

Desserts classiques

« Café Gourmand »

Café ou espresso avec un petit dessert
Crème brûlée ou mousse au Toblerone noir
ou glace cannelle et prunes marinées

« Café Gourmand » 

Kaffee oder Espresso mit einem kleinen Dessert
Crème Brûlée oder dunkles Tobleronemousse
oder Zimtglace mit marinierten Zwetschgen

« Café Gourmand »

Coffee or espresso with a small dessert
Crème brûlée or dark Toblerone mousse
or cinnamon ice cream with marinated prunes

10.90

Variation de dessert « Arc-en-ciel »

Crème brûlée | mousse au Toblerone noir | glace cannelle et prunes marinées

Dessertvariation « Arc-en-ciel » 

Crème Brûlée | dunkles Tobleronemousse | Zimtglace auf marinierten Zwetschgen

Dessert variation « Arc-en-ciel »

Crème brûlée | dark Toblerone mousse | marinated prunes and cinnamon ice cream

16.50

•

Mousse au Toblerone noir
Ragoût de poires

Dunkles Tobleronemousse
Birnenragoût 

Dark Toblerone mousse
Pear ragoût

13.00 | 15.00

•

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Crème Brûlée mit Madagaskarvanille 

Crème brûlée with Madagascar vanilla

15.00

Coupes

Sorbet « Arc-en-ciel »
 Sorbet aux pruneaux à l'eau de vie (4 cl)

Sorbet « Arc-en-ciel »  
Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser (4cl)

Sorbet « Arc-en-ciel »
 Prune sorbet with prune brandy (4 cl)

12.00 | 15.00

•

Coupe « Heissi Liebi »
 Glace vanille et baies des bois chaudes
 Noix caramélisées | crème Chantilly

Coupe « Heissi Liebi » 
Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace
Karamellisierte Walnüsse | Schlagrahm

Coupe « Heissi Liebi »
 Hot forest berries with vanilla ice cream
 Caramelized walnuts | whipped cream

13.00 | 16.00

•

Café glacé
 Glace Mocca Arabica | sauce café maison | crème Chantilly

Eiskaffee 
Mocca Arabica Glace | Kaffeessauce | Schlagrahm

Iced coffee
 Mocca Arabica ice cream | coffee sauce | whipped cream

9.80 | 12.80

•

Coupe Danemark
 Glace vanille | sauce chocolat « Arc-en-ciel »
 Crème chantilly | amandes grillées

Coupe Danemark 
Vanilleglace | Schoggisauce « Arc-en-ciel »
Schlagrahm | geröstete Mandeln

Coupe Danemark
 Vanilla ice cream | chocolate sauce « Arc-en-ciel »
 Whipped cream | roasted almonds

12.00 | 15.00

Crêpes

au sucre mit Zucker 🌿 with sugar 10.50 •	au citron mit Zitrone 🌿 with lemon 10.50 •
au chocolat mit Schokolade 🌿 with chocolate 12.50 •	au sirop d'érable mit Ahornsirup 🌿 with maple sirup 11.50 •
au nutella mit Nutella 🌿 with nutella 13.50	au miel mit Honig 🌿 with honey 11.50

Crêpe aux baies des bois | glace vanille et crème Chantilly
Crêpe mit Waldbeeren | Vanilleglace und Schlagrahm 🌿
 Crêpe with forest berries | vanilla ice cream and whipped cream

17.50

•
 Crêpe flambée au Grand Marnier (4 cl)
Crêpe mit Grand Marnier flambiert (4 cl) 🌿
 Crêpe flambéed with Grand Marnier (4 cl)

18.00

+ supplément 1 boule de glace
+ Zuschlag 1 Kugel Glace
 + additional 1 scoop of ice cream
 +5.00

Sorbets

Prune | Citron | Apricot | Maracuja | Cassis
Zwetschge | Zitrone | Aprikose | Passionsfrucht | Cassis
 Prune | Lemon | Apricot | Passion fruit | Blackcurrant

1 boule | **1 Kugel** | 1 scoop

5.00

Glaces

Fraise | Bourbon-Vanille | Mocca Arabica | Chocolat au lait des Alpes
 Yaourt et baies | Caramel | Cannelle | Noisette
Erdbeeren | Vanille Bourbon | Mocca Arabica | Alpenmilchschokolade
Waldbeer-Joghurt | Karamell | Zimt | Haselnuss
 Strawberry | Vanilla Bourbon | Mocca Arabica | Alpine milk chocolate
 Forest berry yoghurt | Caramel | Cinnamon | Hazelnut

1 boule | **1 Kugel** | 1 scoop

5.00

Sauce chocolat « Arc-en-ciel » fait maison
Hausgemachte Schokoladensauce « Arc-en-ciel » 
 Home made Chocolate sauce « Arc-en-ciel »

5.00

Sauce aux baies
Beerensauce  
 Berry sauce
 4.50
 •
 Smarties
Smarties 
 Smarties
 2.50

Crème Chantilly
Schlagrahm 
 Whipped cream
 2.50
 •
 Croquant
Krokant  
 Crumble
 1.50

Fromages

Assiette de fromages du Saanenland

Saaneländer Käseteller 🌿

Saanenland cheese selection

17.00

Fromage en rebibes de Gstaad

Kleiner Teller Gstaader Hobelkäse 🌿

Cheese shavings from Gstaad

14.50

Vin doux

Sauternes

Château Roumieu

Sémillon | Sauvignon Blanc

Cru Bourgeois

10cl 10.50

Vin de porto

White Port 10 Years

Vieira da Sousa | Sabrosa

5cl 10.00

•

Graham's Six Grapes Reserve Port

Graham's

5cl 8.00