

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 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 Mountain Ice-Cream. 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. 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 Mountain Ice-Cream. 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 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
	70g	100g
Carpaccio de bœuf, huile de citron vert Fromage de montagne en rebibes Rindscarpaccio mit Limettenöl und Bergkäse <i>Beef carpaccio with lime oil and cheese shavings</i>	24.50	27.50
	120g	160g
Tartare de bœuf Toast et beurre ou pommes frites Rindstatar mit Toast und Butter oder Pommes Frites <i>Beef tartare with toast and butter or French fries</i>	26.00	29.00
+ 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	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 strips 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 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 🌿 Feta, concombres, olives, poivrons, tomates Baguette grillée à l'ail Feta, Gurken, Oliven, Peperoni, Tomaten, Knoblauchbrot <i>Feta, cucumbers, olives, peppers, tomatoes and garlic bread</i>	24.00	27.00

Potages

	Petite portion	Grande portion
Crème de tomates 🍅	10.50	12.50
Tomatencrèmesuppe		
<i>Tomato cream soup</i>		
Minestrone 🍅	10.50	12.50
Italienische Gemüsesuppe		
<i>Italian vegetable soup</i>		
Consommé de bœuf	11.50	13.50
Rindskraftbrühe		
<i>Beef consommé</i>		
au Sherry / mit Sherry / <i>with Sherry</i>		+2.00
à l'œuf / mit Ei / <i>with egg</i>		+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 peperoncino 🌿 🌿 Huile d'olive, ail, piment, persil Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino, Petersilie <i>Spaghetti with olive oil, garlic, peperoncino, 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'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

Végétarien

	Petite portion	Grande portion
Panzerotti farcis aux artichauts et Caprino (IT)  Pesto à la pistache et roquette Panzerotti mit Artischoken und Caprino-Ziegenkäse (IT)-Füllung Pistazienpesto und Rucola <i>Panzerotti with artichoke and Caprino goat's cheese (IT) filling</i> <i>Pistachio pesto and rocket salad</i>	23.00	26.00
Risotto aux morilles  Artichauts et fromage à rebibes de Gstaad Crémiges Morchelrisotto mit Artischocken und Gstaader Hobelkäse <i>Creamy morel risotto with artichokes and cheese from Gstaad</i>	29.00	32.00
Patates douces bleues cuites au four  Tomme Fleurette et miel Oignons de printemps et graines de chia Blaue Süsskartoffeln gebacken mit Tomme Fleurette und Honig Frühlingzwiebeln und Chiasamen <i>Blue sweet potatoes baked with Tomme Fleurette and honey</i> <i>Spring onions and chia seeds</i>	23.00	26.00

Végan

	Petite portion	Grande portion
Assiette du maraîcher   Pommes de terre sautées et sauce «Arc-en-ciel» Marktgemüseteller Bratkartoffeln und Sauce «Arc-en-ciel» <i>Fresh market vegetables</i> <i>Sauted potatoes and sauce «Arc-en-ciel»</i>	26.00	29.00
Ragoût de fèves aux morilles et seitan rôti   Purée d'artichauts et carottes de printemps Favébohnen-Ragoût mit Moreln und gebratenem Seitan Artischockenpürée und Frühlingskarotten <i>Fava bean ragout with morels and fried seitan</i> <i>Artichoke puree and spring carrots</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 sandre «Alpen» rôti Sauce au vin blanc et betteraves avec morilles Riz Venere Gebratenes «Alpen» Zanderfilet Weisswein-Randen-Sauce mit Morcheln Venere-Reis <i>Grilled "Alpen" pike-perch fillet</i> <i>White wine-beetroot sauce with morels</i> <i>Venere rice</i>	40.00	43.00
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*	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*		52.00
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*		52.00
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>		
Napoletana	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
Quattro formaggi 🌿 Tomates, mozzarella, gorgonzola, 2 fromages de Gstaad Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, 2 Gstaader Käse <i>Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, 2 cheese from Gstaad</i>	23.00s	25.00
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

Déclarations

Provenances de nos ingrédients :

Saanenland	Veau, fromage, œufs, pain
Fribourg	Truites, fromages
Grison	Saumon
Susten	Sandre
Suisse	Porc, poulet
Suisse	Bœuf (sauf filet), agneau (sauf carré)
Suisse	Produits laitiers (sauf certaines spécialités)
Irlande	Carré d'agneau
Australie*	Filet de bœuf
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, Brot
Fribourg	Forellen, Käse
Bündnerland	Lachs
Susten	Zander
Schweiz	Schwein, Poulet
Schweiz	Rind (ausser Filet), Lamm (ausser Rack)
Schweiz	Milchprodukte (ausser Spezialitäten)
Irland	Lamm Racks
Australien*	Rindsfilet
Europa Binnengewässer	Fisch (ausser Sardellen)

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

Origin of our ingredients:

Saanenland	Veal, cheese, eggs, bread
Fribourg	Trout, cheese
Grison	Salmon
Susten	Pike-perch
Switzerland	Pork, chicken
Switzerland	Beef (exc. tenderloin), lamb (exc. racks)
Switzerland	Dairy products (except for specialties)
Irland	Lamb racks
Australia*	Beef tenderloin*
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

Café ou espresso avec un petit dessert
Crème brûlée ou mousse au Toblerone noir
ou fraises marinées

Kaffee oder Espresso mit einem kleinen Dessert
 Crème Brûlée oder dunkles Tobleronemousse
 oder marinierte Erdbeeren

Coffee or espresso with a small dessert
Crème brûlée or dark Toblerone mousse
or marinated strawberries

Petite portion Grande portion

Saanen-Bricelets farcis à la compote de rhubarbe  16.00
Sauce au beurre salé et caramel
Glace à la crème acidulée

Saanen-Bretzeli gefüllt mit Rhabarberkompott
 Salzbutter-Karamell-Sauce
 Sauerrahmglace

Saanen-bricelet filled with rhubarb compote
Salted butter-caramel sauce
Sour cream ice cream

Fraises marinées   10.50 13.50

Portion marinierte Erdbeeren

Portion of marinated strawberries

+ extra Portion crème double, Doppelrahm, double cream +6.00

Coupe Romanov  12.00 15.00

Glace vanille, fraises marinées et crème Chantilly

Vanilleglace, marinierte Erdbeeren, Schlagrahm

Vanilla ice cream, marinated strawberries, whipped cream

Desserts classiques

	Petite portion	Grande portion
Variation de dessert «Arc-en-ciel»  Crème brûlée, mousse au Toblerone noir, fraises marinées Dessertvariation «Arc-en-ciel» Crème Brûlée, dunkles Tobleronemousse, marinierte Erdbeeren <i>Dessert variation «Arc-en-ciel»</i> <i>Crème brûlée, dark Toblerone mousse, marinated strawberries</i>		16.50
Mousse au Toblerone noir, fraises marinées  Dunkles Tobleronemousse, marinierte Erdbeeren <i>Dark Toblerone mousse, marinated strawberries</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>	12.00	15.00
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>	13.00	16.00
Café glacé  Eiskaffee <i>Iced coffee</i>	9.80	12.80
Coupe Danemark  Vanilleglace, Schoggisauce «Arc-en-ciel», Schlagrahm <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce «Arc-en-ciel», whipped cream</i>	12.00	15.00

Fromages

Petite portion Grande portion

Assiette de fromages du Saanenland 🌿 17.00

Saanenländer Käseteller

Saanenland cheese selection

Petite assiette de fromages en rebibes de Gstaad 🌿 14.50

Kleiner Teller mit Gstaader Hobelkäse

Small plate with cheese shavings from Gstaad

Vins de dessert

Vin doux 10 cl

Sauternes **Château Roumieu** 10.50
Sémillon, Sauvignon Blanc
Cru Bourgeois

Vin de Porto 5cl

White Port 10 Years 10.00
Vieira da Sousa, Sabrosa

Tawny Port 20 Years 12.00
Burmester, Vila Nove de Gaia

Graham's Six Grapes Reserve Port 8.00
Graham's

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 🌿	13.50
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	+5.00
+ Zuschlag 1 Kugel Glace	
+ <i>additional 1 scoop of ice cream</i>	

Sorbets 🌿 🌿

Pruneaux	Zwetschgen	<i>Prune</i>
Citron	Zitrone	<i>Lemon</i>
Orange sanguine	Blutorange	<i>Blood orange</i>
Maracuja	Passionsfrucht	<i>Passionfruit</i>

Glaces 🌿

Fraises	Erdbeeren	<i>Strawberry</i>	
Bourbon-Vanille	Vanille Bourbon	<i>Vanilla Bourbon</i>	
Mocca Arabica	Mocca Arabica	<i>Mocca Arabica</i>	
Chocolat au lait des Alpes	Alpenmilchschokolade	<i>Alpine milk chocolate</i>	
Yaourt et baies	Waldbeer-Joghurt	<i>Forest berry yoghurt</i>	
Caramel	Karamell	<i>Caramel</i>	
Sour cream	Sauerrahm	<i>Sour cream</i>	
1 boule			5.00
1 Kugel / 1 scoop			
Croquant 🌿 🌿			1.50
Krokant / <i>Crumble</i>			
Crème chantilly 🌿			2.50
Schlagrahm / <i>Whipped cream</i>			
Smarties 🌿			2.50
Smarties			
Sauce chocolat « Arc-en-ciel » 🌿			5.00
Schokoladensauce / <i>Chocolate sauce</i>			
Sauce aux baies 🌿 🌿			4.50
Beerensauce / <i>Berry sauce</i>			