

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 Metzg 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 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), 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 gebacken.

Dabei legen wir großen Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit: Fleisch und Wurstwaren stammen von der Buure Metzg Gstaad. Milch und Rahm werden in den Molkereien Gstaad und Schönried zu Käse und feinen Jogurts verarbeitet. knusprige Gipfeli und Brote liefern die Bäckereien Chnusperbecke und earlybeck. 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 🌿 & Végan 🌿 🌿

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

Entrées d'automne

Carpaccio de figues
Chèvre frais du Moléson
Miel | noix

Feigencarpaccio 🌿

Ziegenfrischkäse vom Moléson

Honig | Baumnüsse

Fig carpaccio
Fresh goat cheese from the Moléson
Honey | nuts

17.00

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

Wildterriner

Herbstsalat

Johannisbeer-Portwein-Sauce

Game terrine
Autumn salad
Currant-port wine sauce

21.00

Entrées classiques

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

Italienische Gemüsesuppe 🌿
 Italian vegetable soup

10.50 | 12.50

•

Consommé de bœuf

Rindskraftbrühe
 Beef consommé

11.50 | 13.50

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

Chicken strips marinated

Seasonal salad with fresh fruits

26.00 | 29.00

•

Beignets de truite de Neirivue « Alpen » | 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

Penne Manzo

au filet de bœuf mariné | sauce tomate à la crème | légumes méditerranéens

Penne Manzo

mit marinierten Rindsfiletwürfeln | Tomaten-Rahmsauce | mediterranem Gemüse

Penne Manzo

with marinated beef tenderloin | tomato cream sauce | mediterranean vegetables

31.00 | 34.00

•

Spaghetti aglio olio e pepperoncino

à l'huile d'olive | ail | piment | persil

Spaghetti aglio olio e pepperoncino 🌿 🌿

mit Olivenöl | Knoblauch | Pepperoncino und Petersilie

Spaghetti aglio olio e pepperoncino

with Olive oil | garlic | pepperoncino | parsley

19.00 | 22.00

•

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

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

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

La chasse

Caille rôtie (désossée)
Jus au vinaigre et miel | chou frisé à la crème | spaetzli

Gebratene Wachtel (ohne Knochen)
Essig-Honig-Jus | Rahmwirsing | Spätzli

Grilled quail (boneless)
Vinegar-honey jus | creamy savoy cabbage | spaetzli

33.00 | 36.00



Civet de cerf de Gstaad*
Pfeffer vom Gstaader Hirsch
Jugged deer from Gstaad
36.00 | 39.00

•
Médallions de selle de chevreuil*
Sauce aux bolets
Rehrückenmedaillons
Steinpilz-Wildrahmsauce
Venison medallions
Boletus cream sauce
46.00 | 49.00

Garniture de chasse et Spaetzli
Wildgarnitur mit Spätzli 🍄
Game garniture with Spaetzli
26.00 | 29.00

•
Emincé de cerf de Gstaad
Sauce de vin de Porto*
Geschnetzeltes vom Gstaader Hirsch
Portwein-Sauce
Sliced deer from Gstaad
Port wine sauce
39.00 | 42.00

*servi avec notre garniture de chasse:
Spaetzli | aïelles rouges | poires au safran | chou rouge
choux de Bruxelles | marrons glacés | raisins et prunes

*serviert mit unserer Wildgarnitur:
Spätzli | Preiselbeeren | Safranbirne | Rotkraut | Rosenkohl
glasierten Marroni | Trauben und Zwetschgen

*served with our traditional game garnishes:
Spaetzli | cranberries | saffron pear | braised red cabbage | Brussel sprouts
sweet chestnuts | grapes and plums

Végétarien

Risotto au safran Bolets sautés Safranrisotto 🌿 Gebratene Steinpilze Saffron risotto Sautéed Boletus 28.00 31.00	Gnocchi de patate douce Ragoût de courge Süsskartoffel-Gnocchi 🌿 Kürbisragoût Sweet potato gnocchi Pumpkin stew 24.00 27.00
---	--

Végan

Garniture de chasse végétalienne avec pommes de terre sautées

Vegane Wildbeilagen mit Bratkartoffeln 🌿 🌿

Vegan game garnishes with roasted potatoes

26.00 | 29.00

•

Variation de potiron | falafel

Ragoût | purée | chip

Kürbisvariation | Falafel 🌿 🌿

Ragoût | Püree | Chip

Pumpkin variation | falafel

Stew | puree | choip

24.00 | 27.00p

•

Pizza Rosso

Sauce tomate | épinards | oignons | champignons confits

Pizza Rosso 🌿 🌿

Tomatensauce | Spinat | Zwiebeln | eingelegte Pilze

Pizza Rosso

Tomato sauce | spinach | onions | marinated mushrooms

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

Filets de féra du lac de Zoug	Truite entière de Neirivue*
Fregola Sarda	« au bleu » ou à la meunière
Broccoli	Beurre fondu
Beurre au citron et aux amandes	Variation de légumes
Gebratene Zugersee Felchenfilets	Ganze Forelle aus Neirivue*
Fregola Sarda	Blau oder nach Müllerin Art
Brokkoli	Flüssige Butter
Zitronen-Mandel-Butter	Gemüsevariation
Lake Zug whitefish fillets	Whole rout from Neirivue*
Fregola Sarda	« au bleu » or grilled
Broccoli	Melted butter
Lemon and almond butter	Vegetable variation
33.00 36.00	39.00

***Au choix avec**

Pommes vapeur ou riz

***Dazu zur Auswahl**

Dampfkartoffeln oder Reis

***To choose with**

Steamed potatoes or rice

Viandes

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 ou roesti et variation de légumes

***Dazu zur Auswahl**

Kartoffelgratin | Pommes Frites | Reis oder Rösti und Gemüsevariation

***To choose with**

Potato gratin | French fries | 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

Cervo

Tomates | mozzarella
 Saucisson sec au cerf de Gstaad | oignons
 Tomaten | Mozzarella
 Gstaader Hirschtrockenwurst | Zwiebeln
 Tomatoes | mozzarella
 Dry-cured venison sausage from Gstaad | onions
 24.00 | 26.00

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
 26.00 | 29.00

Carpaccio

Tomates | mozzarella
 carpaccio de bœuf | fromage râpé
 Tomaten | Mozzarella
 Rindscarpaccio | Reibkäse
 Tomatoes | mozzarella
 beef carpaccio | grated cheese
 28.00

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)
Irlande	Carré d'agneau
France	Caille
Australie	Filet de bœuf
Saanenland	Cerf
Autriche et Hongrie	Chevreuil
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)
Irland	Lamm Racks
Frankreich	Wachtel
Australien*	Rindsfilet
Saanenland	Hirsch
Österreich und Ungarn Europa	Reh
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)
Ireland	Lamb racks
France	Quail
Australia*	Beef tenderloin
Saanenland	Deer
Austria and Hungary	Venison
Europe inland waters	Fish (except anchovies)

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

Desserts de saison

Brownie au chocolat et amandes sur miroir à la vanille
Ragoût de poire | sauce caramel

Schokoladen-Mandel-Brownie auf Vanillespiegel 🌿
Birnenragoût | Caramelsauce

Chocolate amande brownie on vanilla sauce
Pear ragout | caramel sauce

15.00

•

Stroudel tiède aux pommes à la sauce vanille

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce 🌿

Warm apple-stroudel with 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

9.50 | 11.50

•

Vermicelles

Meringue et crème Chantilly

Vermicelles 🌿

Meringue und Schlagrahm

Vermicelles

Meringue and whipped cream

9.50 | 11.50

•

Coupe Nesselrode

Vermicelles | meringue | glace vanille | crème Chantilly

Coupe Nesselrode 🌿

Vermicelles | Meringue | Vanilleglace und Schlagrahm

Coupe Nesselrode

Vermicelles | meringue | vanilla ice cream | whipped cream

12.00 | 14.00

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 poire

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 | Kaffeesauce | 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

Zwetschge | Zitrone | Aprikose | Passionsfrucht

Prune | Lemon | Apricot | Passion fruit

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

5.00

Glaces

Fraise | Bourbon-Vanille | Mocca Arabica | Chocolat au lait des Alpes

Yaourt et baies | Caramel | Cannelle

Erdbeeren | Vanille Bourbon | Mocca Arabica | Alpenmilchschokolade

Waldbeer-Joghurt | Karamell | Zimt

Strawberry | Vanilla Bourbon | Mocca Arabica | Alpine milk chocolate

Forest berry yoghurt | Caramel | Cinnamon

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

•

Tawny Port 20 Years

Burmester | Vila Nove de Gaia

5cl 12.00

•

Graham's Six Grapes Reserve Port

Graham's

5cl 8.00