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 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 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 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 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
HOTEL · GSTAAD

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 wie 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.

arc-en-ciel
HOTEL · GSTAAD

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.

arc-en-ciel
HOTEL · GSTAAD

A l'apéritif

	Petite portion	Grande portion
Baguette grillée au beurre à l'ail		9.00
Baguette geröstet mit Knoblauch		
Grilled baguette with garlic butter		
Bruschetta au tartare de bœuf et olives (2 pièces de chaque)		17.00
Rindstatar und Oliven-Bruschetta (je 2 Stk.)		
Beef tartare and olive bruschetta (each 2 pcs.)		

Entrées

	Petite portion	Grande portion
Saumon fumé «Lostallo» **Fromage frais au citron vert sur pumpernickel**	26.00	
"Lostallo" Rauchlachs Limettenfrischkäse auf Pumpernickel		
Smoked "Lostallo" salmon Cream cheese with lime on pumpernickel		
Tomates et mozzarella de bufflone **Pesto au basilic**	16.80	19.80
Tomaten und Büffel-Mozzarella mit Basilikumpesto		
Tomatoes and mozzarella di bufala with basil pesto		
	70g	100g
Carpaccio de bœuf, huile de citron vert **Fromage de montagne en rebibes**	24.50	27.50
Rindscarpaccio mit Limettenöl und Bergkäse		
Beef carpaccio with lime oil and Cheese shavings		
	120g	160g
Tartare de bœuf **Toast et beurre ou pommes frites**	26.00	29.00
Rindstatar mit Toast und Butter oder Pommes Frites		
Beef tartare with toast and butter or French fries		
+ extra 80g viande / Fleisch / beef		+8.00
+ Toast et frites / Toast und Frites / toast and fries		+5.00

arc-en-ciel
HOTEL · GSTAAD

Salades

	Petite portion	Grande portion
Salade verte de saison	8.00	13.00
Saisonaler Blattsalat *Seasonal green salad*		
Salade mêlée	12.00	17.00
Gemischter Salat *Mixed salad*		
Salade «Arc-en-ciel» **Salade de mâche, lardons et croûtons**	15.50	18.50
Nüsslisalat mit Speck und Croutons *Lambs lettuce with bacon and croutons*		
Suprême de poulet mariné au curry rouge **Salade de saison et fruits frais**	26.00	29.00
Pouletbrust-Streifen mit rotem Curry mariniert Saisonsalat mit frischen Früchten *Chicken breast stripes marinated with red curry* *Seasonal salad with fresh fruits*		
Beignets de «Alpen» sandre, sauce tartare **Salade de saison, carottes et maïs**	28.00	31.00
«Alpen» Zanderknusperli, Tartarsauce Saisonsalat mit Rüebli und Mais *"Alpen" pike perch deep fried in batter, Tartare sauce* *Seasonal salad with carrot and sweet corn*		
Fromage de chèvre de Schönried **gratiné au miel et thym sur pommes séchées** **Salade de saison et fruits frais**	25.00	28.00
Gratinierter Schönrieder Ziegenkäse mit Honig und Thymian auf Dörräpfel, Saisonsalat mit frischen Früchten *Gratinated goat cheese from Schönried with honey and thyme* *on dried apple, seasonal salad and fresh fruits*		
Salade Sirtaki **Feta, concombres, olives, poivrons, tomates et** **baguette grillée à l'ail**	24.00	27.00
Feta, Gurken, Oliven, Peperoni, Tomaten, Knoblauchbrot *Feta, cucumbers, olives, peppers, tomatoes and garlic bread*		

arc-en-ciel
HOTEL · GSTAAD

Potages

	Petite portion	Grande portion
Crème de tomates	10.50	12.50
Tomatencrèmesuppe		
Tomato cream soup		
Minestrone	10.50	12.50
Italienische Gemüsesuppe		
Italian vegetable soup		
Consommé de bœuf	11.50	13.50
Rindskraftbrühe		
Beef consommé		
au Sherry / mit Sherry / *with Sherry*		+2.00
à l'œuf / mit Ei / *with egg*		+2.00

arc-en-ciel
HOTEL · GSTAAD

Pasta

	Petite portion	Grande portion
Linguine aux herbes fraîches, poulet et sauce au citron Linguine mit frischen Kräutern, Poulet und Zitronensauce *Linguine with fresh herbs, chicken and lemon sauce*	31.00	34.00
Penne Manzo **Au filet de bœuf mariné et légumes méditerranéens** **Sauce tomate à la crème** Penne mit marinierten Rindsfiletwürfeln Tomaten-Rahmsauce mit mediterranem Gemüse *Penne with marinated beef tenderloin cubes* *Tomato cream sauce and Mediterranean vegetables*	31.00	34.00
Spaghetti aglio olio e pepperoncino **Huile d'olive, ail, piment, persil** Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Pepperoncino, Petersilie *Spaghetti with Olive oil, garlic, pepperoncino, parsley*	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 *Spaghetti with ham from Gstaad, cream, garlic and 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'exeption 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

arc-en-ciel
HOTEL · GSTAAD

Saanenland Specials

	Petite portion	Grande portion
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,** **raclette de Gstaad et œuf au plat** Butterrösti mit Schinken, Tomaten, Gstaader Raclettekäse und Spiegelei *Roesti with ham, tomatoes,* *raclette cheese from Gstaad and fried egg*	26.00	29.00
Saucisse rôtie de veau du Saanenland **Roesti et sauce aux oignons** Bratwurst vom Saanen Kalb mit Rösti und Zwiebelsauce *Grilled Saanen veal sausage with roesti and onion sauce*		31.50
		210g
Fondue au fromage de Gstaad **Pickles, pain ou pommes de terre** Gstaader Käsefondue mit Essiggemüse, Brot oder Kartoffeln *Cheese fondue from Gstaad with pickles, bread or potatoes*		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

Servi uniquement à la Pizzeria et à la Veranda
Nur in der Pizzeria und in der Veranda serviert
Served in the Pizzeria and at the Veranda only

Raclette au fromage de Gstaad (220g) **Petites pommes de terre, oignons perlés et cornichons** Gstaader Raclette (220g) mit Kartoffeln, Silberzwiebeln und Cornichons *Gstaad cheese raclette (220g) with potatoes, pickled onions and gherkins*	29.00

arc-en-ciel
HOTEL · GSTAAD

Végétarien

	Petite portion	Grande portion
Raviolis à la truffe, sauce crème, truffes fraîches	35.00	38.00
Trüffelravioli an Rahmsauce und frischem Trüffel *Ravioli with truffles on cream sauce*		
Risotto au fromage Lenker Bleu et au poireau **Champignons des bois et noix rôtis**	24.00	27.00
Risotto mit Lenker Bleu Käse und Lauch Gebratene Waldpilze und Baumnüsse *Risotto with Lenker Bleu cheese and leek* *Sauted forest mushrooms and walnuts*		

Végan

	Petite portion	Grande portion
Assiette du maraîcher **Pommes de terre sautées et sauce «Arc-en-ciel»**	26.00	29.00
Marktgemüseteller Bratkartoffeln und Sauce «Arc-en-ciel» *Fresh market vegetables* *Sauted potatoes and sauce «Arc-en-ciel»*		
Croquettes de blé vert **Chou frisé au curry et au lait de coco** **Coriandre fraîche et éclats de noix de coco**	24.00	27.00
Grünkern-Kroketten Kokos-Curry-Wirsing, frischer Koriander und Kokossplitter *Green spelt croquettes* *Coconut curry savoy cabbage, fresh coriander and coconut slivers*		
Pizza Ratatouille **Tomates, aubergines, courgettes, poivrons, roquette**	21.50	23.50
Tomaten, Auberginen, Zuchetti, Peperoni und Rucola *Tomatoes, aubergines, zuchetti, peppers and rocket*		

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

arc-en-ciel
HOTEL · GSTAAD

Poissons

	Petite portion	Grande portion
Filet de sandre «Alpen» rôti **Sauce au champagne** **Risotto de lentilles** **Truffe fraîche** Gebratenes «Alpen» Zanderfilet Champagnersauce Linsenrisotto Frischer Trüffel *Grilled "Alpen" pike-perch fillet* *Champagne sauce* *Lentil risotto* *Fresh truffle*	40.00	43.00
Truite de Neirivue au bleu ou meunière* **Beurre fondu** Forelle aus Neirivue blau oder nach Müllerin Art Flüssige Butter *Trout from Neirivue au bleu or grilled* *Melted butter*		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

arc-en-ciel
HOTEL · GSTAAD

Viandes

	Petite portion	Grande portion
Coq au vin aux champignons, lardons et oignons*	32.00	35.00
Coq au Vin – klassisch mit Pilzen, Speck und Zwiebeln		
Coq au vin – the classic way with mushrooms, bacon and onions		
Escalope de veau du Saanenland viennoise*	45.00	48.00
Paniertes Schnitzel vom Saanen Kalb		
Saanen veal escalope Vienna style		
Emincé de veau du Saanenland* **Sauce crème aux champignons**	45.00	48.00
Geschnetzeltes vom Saanen Kalb an Pilzrahmsauce		
Sliced Saanen veal in creamy mushroom sauce		
Entrecôte de bœuf* **Beurre Café de Paris**		52.00
Entrecôte vom Rind, Kräuterbutter		
Grilled sirloin steak of beef, herb butter		
Filet de bœuf Arc-en-ciel sur brique d'argile réfractaire* **Sauce aux fines herbes**		59.50
Rindsfilet auf dem heissen Stein, Kräutersauce		
Beef tenderloin served on the hot stone, herb sauce		
Carré d'agneau Arc-en-ciel sur brique d'argile réfractaire* **Sauce moutarde et ricotta**		52.00
Lammkarree auf dem heissen Stein, Ricotta-Senf-Sauce		
Lamb rack served on the hot stone, ricotta-mustard sauce		

*Au choix avec
Gratin dauphinois, pommes frites, riz, linguini ou roesti / variation de légumes

*Dazu zur Auswahl
Kartoffelgratin, Pommes Frites, Reis, Lingiuni oder Rösti / Gemüsevariation

*To choose with
Potato gratin, French fries, rice, linguini or roesti / vegetable variation

arc-en-ciel
HOTEL · GSTAAD

Pizza

	Mini - Pizza	Pizza
Margherita 🌿 Tomates, mozzarella, basilic Tomaten, Mozzarella, Basilikum *Tomatoes, mozzarella, 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
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

arc-en-ciel
HOTEL · GSTAAD

Pizza

	Mini - Pizza	Pizza
Atomica (Italie) 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
Diavolo Tomates, mozzarella, épinards, bœuf mariné, piments Tomaten, Mozzarella, Spinat, marinierte Rindswürfel, Chili *Tomatoes, mozzarella, spinach, marinated beef, chili peppers*	27.50	29.50
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
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, gebackenes Ei *Tomatoes, mozzarella, pickled mushrooms, ham, baked egg*		28.00

arc-en-ciel
HOTEL · GSTAAD

Pizza

	Mini - Pizza	Pizza
Pizza Tartufo Fromage blanc à la truffe, mozzarella, roquette, truffe fraîche Trüffelquark, Mozzarella, Rucola, frischer Trüffel *Truffle curd cheese, mozzarella, rocket, fresh truffle*	34.00	36.00
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
Salmone Tomates, mozzarella, saumon de Lostallo, oignons Tomaten, Mozzarella, Lostallo Lachs, Zwiebeln *Tomatoes, mozzarella, 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
Pizza 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

arc-en-ciel
HOTEL · GSTAAD

Déclarations

Provenances de nos ingrédients :

Saanenland	Veau, fromage, œufs
Fribourg	Truites
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
Fribourg	Forellen
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
Fribourg	Trout
Grison	Salmon
Susten	Pike perch
Switzerland	Pork, chicken
Switzerland	Beef (exc. tenderloin), lamb (exc. racks)
Switzerland	Dairy products (except for specialties)
Ireland	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.

arc-en-ciel
HOTEL · GSTAAD

Desserts de saison

Café gourmand		10.90
Café ou espresso avec un petit dessert Crème brûlée ou mousse au Toblerone noir ou glace cannelle et prunes marinées Kaffee oder Espresso mit einem kleinen Dessert Crème Brûlée oder dunkles Tobleronemousse oder Zimtglace mit marinierten Zwetschgen *Coffee or espresso with a small dessert Crème brûlée or dark Toblerone mousse or cinnamon ice cream with marinated prunes*		
	Petite portion	Grande portion
Cookie chaud au chocolat, glace à la noisette Warmes Schokoladen Cookie mit Haselnussglace *Warm chocolate cookie with hazelnut ice cream*		15.00
Stroudel tiède aux pommes, sauce vanille Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce *Warm apple-stroudel with vanilla sauce*	12.00	14.00
Meringue et crème double de la Gruyère Meringue und Greyerzer Doppelrahm *Meringue and double cream from Gruyere*	10.50	12.50
Prunes confites froides, glace à la cannelle Kalt servierter Zwetschgenkompott mit Zimtglace *Cold prune compote with cinnamon ice cream*	9.90	11.90

arc-en-ciel
HOTEL · GSTAAD

Desserts classiques

	Petite portion	Grande portion
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, salade d'oranges Dunkles Tobleronemousse, Orangensalat *Dark Toblerone mousse, orange salad*	13.00	15.00
Crème brûlée à la vanille de Madagascar Crème Brûlée mit Madagaskarvanille *Crème brûlée with Madagascar vanilla*		15.00
Sorbet «Arc-en-ciel» **Sorbet aux pruneaux à l'eau de vie (4 cl)** Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser (4cl) *Prune sorbet with prune brandy (4 cl)*	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 *Hot forest berries with vanilla ice cream, caramelized walnuts and whipped cream*	13.00	16.00
Café glacé Eiskaffee *Iced coffee*	9.80	12.80
Coupe Danemark Vanilleglace, Schoggisauce «Arc-en-ciel», Schlagrahm *Vanilla ice cream, chocolate sauce «Arc-en-ciel», whipped cream*	12.00	15.00

arc-en-ciel
HOTEL · GSTAAD

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** 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

arc-en-ciel
HOTEL · GSTAAD

Crêpes

au sucre 10.50
mit Zucker / *with sugar*

au citron 10.50
mit Zitrone / *with lemon*

au chocolat 11.50
mit Schokolade / *with chocolate*

au sirop d'érable 11.50
mit Ahornsirup / *with maple syrup*

au nutella 13.50
mit Nutella / *with nutella*

au miel 11.50
mit Honig / *with honey*

aux baies des bois, glace vanille et crème chantilly 17.50
mit Waldbeeren, Vanilleglace und Schlagrahm
with forest berries, vanilla ice cream and whipped cream

flambée au Grand Marnier (4 cl) 18.00
mit Grand Marnier flambiert (4 cl)
flambéed with Grand Marnier (4 cl)

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

arc-en-ciel
HOTEL · GSTAAD

Sorbets

Pruneaux	Zwetschgen	*Prune*
Citron	Zitrone	*Lemon*
Cassis	Cassis	*Cassis*
Maracuja	Passionsfrucht	*Passionfruit*

Glaces

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

1 boule 5.00
1 Kugel / 1 scoop

Croquant 1.50
Krokant / *Crumble*

Crème chantilly 2.50
Schlagrahm / *Whipped cream*

Smarties 2.50
Smarties

Sauce chocolat « Arc-en-ciel » 5.00
Schokoladensauce / *Chocolate sauce*

Sauce aux baies 4.50
Beerensauce / *Berry sauce*