

Salate

Salades | salads

Saisonsalat | Birne | Preiselbeerdressing | karamellisierte Ziegenkäse ☀️ 24.-

Salade de saison | poire | vinaigrette aux airelles | fromage de chèvre caramélisé

Seasonal salad | pear | lingonberry dressing | caramelised goat cheese

Nüsslisalat | Speck | Ei | Croutons ☀️ 19.-

Salade mâche | lard | oeuf | croûtons

Lamb's lettuce | bacon | egg | croutons

Vorspeisen

Entrées | starters

“Hausgemachte Dumplings“

“Dumplings maison“

“Homemade dumplings“

Taschenkrebse | wildfang Crevetten 26.-

Tourteau | crevettes sauvages

Crab | wild caught prawns

Kimchi | Iberico Schwein 24.-

Kimchi | porc ibérique

Kimchi | Iberico pork

Lostallo Lachstatar | Knusprige Cones 26.-

Tartare de saumon Lostallo | cônes croustillants

Lostallo salmon tartar | crispy cones

Gänseleberterrinen | Oxtail vom Kalb | schwarzer Trüffel | Weingelee 32.-

Terrine de foie gras d'oie | queue de veau | truffe noire | gelée de vin

Goose liver terrine | veal oxtail | black truffle | wine jelly


Randen-Hummus | Gemüse-Cromesqui | Dattel – Tahin Sauce 24.-

Houmous de betterave | cromesqui de légumes | sauce aux dattes – tahini

Beetroot hummus | vegetable cromesqui | date – tahini sauce


Suppen

Soupes | Soups

- Karottensuppe | Ingwer | Orange**  16.-
Soupe aux carottes | gingembre | orange
Carrot soup | ginger | orange
- Consommé | Wagyu Rind Wontons** 19.-
Consommé | Wagyu bœuf Wontons
Consommé | Wagyu beef Wontons

Pasta & Vegetarisch

Pasta & Végétarien | Pasta & Vegetarian

- “Pasta al burro”** 
Hausgemachte Pasta | Trüffelbutter | Parmesan 32.-
Pâtes maison | beurre aux truffes | Parmesan
Homemade pasta | truffle butter | Parmesan

« Täglich frische Hausgemachte Pasta»

Tagespreis


Pâtes maison tous les jours
Daily fresh homemade pasta

Es het solangs hets. Unser Service gibt Ihnen gerne Auskunft.

- Gerösteter Hokkaido Kürbis | Ras el-Hanout | orientalische Salsa | Hummus** 36.-
Courge Hokkaido rôtie | ras el-Hanout | salsa orientale | houmous
Roasted Hokkaido pumpkin | ras el-hanout | oriental salsa | hummus


Fisch

Poisson | Fish

- Hummer Klösschen | Bisque | Gemüsestreifen | Waffel Kartoffel**  46.-
Quenelles au homard | bisque | julienne de légumes | pommes gaufrettes
Lobster dumplings | bisque | julienned vegetables | Waffle potato
- Zanderfilet | Zitronenbuttersauce | Steckrüben | Spinat** 44.-
Filet de sandre | Sauce beurre blanc au citron | rutabagas | épinards
Pike-perch fillet | lemon butter sauce | rutabaga | spinach

Fleisch

Viande | Meat

Gruyère Poulardenbrust | Estragonrahmsauce |  Marktgemüse | Hausgemachte Pasta 42.-

Suprême de poularde de Gruyère | sauce estragon à la crème
Légumes du marché | Pâtes maison
Gruyère chicken breast | tarragon cream sauce |
market vegetables | homemade pasta

“Saanenländer Berglamm” | Wintergemüse | Polenta 44.-

“Agneau alpage du Saanenland“ | légumes d'hiver | polenta
‘Saanenland alpine lamb’ | winter vegetables | polenta

“Vom Grill“

“Viande grillé“

“Meat from the grill“

Rindsfilet (200 g) 68.-

Filet de bœuf (200 g)

Fillet of beef (200 g)

Grilliertes Entrecote (250 g) 59.-

Entrecôte grillée (250 g)

Grilled entrecote (250 g)

Pata Negra « Bellota » Iberico Schwein (250 g) 62.-

Pata Negra « Bellota » porc ibérique (250 g)

Pata Negra « Bellota » Iberico pork (250 g)

Pfeffersauce oder Sauce Béarnaise | sautierte Waldpilze | Pommes frites | Gemüse


Sauce au poivre ou sauce Béarnaise | champignons des bois sautés | pommes frites | légumes

Pepper sauce or Béarnaise sauce | sautéed forest mushrooms | french fries | vegetables

Unsere Klassiker

Nos classiques | Our classics

Schweins-Cordonbleu (300g) | Saisongemüse | Pommes Frites ☀️ 41.-
Cordon bleu de porc (300g) | légumes de saison | pommes frites
Pork Cordon Bleu (300g) | seasonal vegetables | french fries

 **Thai-Curry | Pouletbruststreifen | Gemüse | Jasminreis** ☀️ 36.-
Curry thaïlandais | suprême de poulet | légumes du wok | riz jasmin
Thai curry | chicken breast | wok vegetables | jasmine rice

 **vegetarisch | végétarien | vegetarian** ☀️ 30.-


Alle Gerichte unserer Speisekarte können bis 21.30 Uhr bestellt werden.

Die mit ☀️ markierten Gerichte servieren wir Ihnen gerne auch nach 21.30 Uhr.

Die mit  markierten Gerichte sind scharf.

Vous pouvez commander tous les plats de notre menu jusqu'à 21h30.

C'est avec plaisir que nous vous servons les plats marqués avec ☀️ même après 21h30.

Les plats marqués avec  sont épicés.

All dishes from our menu can be ordered until 9.30 pm.

We gladly serve the dishes marked with ☀️ even after 9.30 pm.

Dishes marked with  are spicy.

Desserts & Käse

Desserts & fromages | Desserts & cheese

Käseteller Früchtebrot Trauben Feigensenf Trüffelhonig ☀️	
Assiette de fromage pain aux fruits raisins moutarde aux figues miel à la truffe	
Cheese plate fruit bread grapes fig mustard truffle honey	
(6 Sorten sortes kinds)	24.-
(4 Sorten sortes kinds)	18.-
Profiteroles gebrannte Creme Karamell-Apfel	16.-
Profiteroles crème grand maman pomme caramélisée	
Profiteroles caramel custard caramelized apple	
Cheese Cake Waldbeerenkompott Zwergorange	16.-
Cheese cake compote aux fruits rouges kumquat	
Cheese cake forest berry compote cumquat	
« Entremet au chocolat » ☀️	
Madagaskar Schokoladenmousse Passionsfrucht Mango	18.-
Mousse au chocolat de Madagascar fruit de la passion mangue	
Chocolate mousse from Madagascar passion fruit mango	
Crème Brûlée ☀️	15.-
Ab 2 Personen, min. 20 Minuten Wartezeit	
à partir de 2 personnes, min. 20 minutes d'attente	
from 2 people, min. 20 minutes waiting time	
Quarksoufflé Waldfrüchte Kompott	19.-
Soufflé au séré compote aux fruits des bois	pro Person
Quark soufflé wild berries compote	

Hausgemachte Glace ☀️

**Schokolade | Zimt | Stracciatella
Madagascar Vanille**

Chocolat | canelle | Stracciatella
vanille de Madagascar

Chocolate | cinnamon | Stracciatella
Madagascar vanilla

5.-
pro Kugel

Hausgemachte Sorbets ☀️

**Zitrone | Passionsfrucht
Himbeeren | Mandarine**

Citron | fruit de la passion
framboise | mandarine

Lemon | passion fruit
raspberry | mandarine

5.-
pro Kugel

Lebensmitteldeklaration

Déclaration des aliments | Food declaration

Unser Fleisch beziehen wir von einheimischen Bergbauern und ausgesuchten Metzgereien. Wir sind immer bestrebt | Ihnen nur die beste Qualität aus der Region anzubieten.

Nos viandes proviennent d'agriculteurs de montagne régionaux et de bouchers sélectionnés. Nous nous efforçons à vous offrir la meilleure qualité des produits de la région.

Our meats come from local mountain farmers and selected butchers. We strive to offer you the best quality products of the region.

Rind bœuf beef	CH
Kalb veau veal	CH
Lamm agneau lamb	CH Saanenland
Schwein porc pork	CH
Iberico Schwein porc ibérique Iberico pork	Spanien
Poulet poulet chicken	CH
Poularde poularde poulard	CH Gruyère
Gänseleber foie gras goose liver	Frankreich
Lachs saumon salmon	CH Lostalo
Zander sandre pike-perch	Zucht Estland
Pulpo poulpe pulpo	Northeast Atlantic FAO27
Crevetten crevettes prawn	Argentinien Wildfang FAO41
Hummer homard lobster	Vereinigt Staaten FAO21
Taschenkrebs tourteau crab	Northeast Atlantic FAO27

Fleisch und Geflügel, das nicht aus der Schweiz stammt, kann mit Hormonen als Leistungsförderern erzeugt worden sein und |oder kann mit Antibiotika und |oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt sein. Les viandes et volailles qui ne proviennent pas de Suisse peuvent avoir été produites avec des hormones de croissance et |ou avec des antibiotiques et |ou d'autres agents antimicrobiens. Meat and poultry, which do not come from Switzerland, may have been produced with growth hormones and|or antibiotics and|or other antimicrobial agents.

Wegen eventuell enthaltenen Allergen wenden Sie sich an unser Servicepersonal.
Veuillez consulter notre personnel concernant des allergènes éventuels.
Please ask our staff concerning possible allergenic ingredients.