

Degustationsmenu

Menu de dégustation | tasting menu

Lostallo Alpenlachstatar in knusprigen Waffeln | Meerrettich | Sauerrahm

Tartare de saumon des Alpes de Lostallo dans un cône croustillant | raifort | crème acidulée

Swiss alpine salmon tartare in a crispy cône | horseradish | sour cream

Fleurette von Artischocken und Lauch | Eierschwämmli

Fleurette d'artichauts et poireaux | chanterelles

Fleurette of artichokes and leek | chanterelles

Hausgemachte Gyoza | Saanenländer Kalb

Gyoza maison | veau du Saanenland

Homemade gyoza | Saanenland veal

Heimisches Entrecôte vom Grill | Kräuterbutter | Marktgemüse | Bratkartoffeln

Entrecôte locale grillée | beurre aux herbes | légumes du marché | pommes de terre sautées

Grilled local sirloin steak | herb butter | market vegetables | sauteed potatoes

« Optische Täuschung einer Olive »

« L'olive en trompe-l'œil »

« Optical illusion of an olive »

3 Gang Menu (Vorspeise, Hauptgang & Dessert)

menu à 3 plats (entrée, plat principal & dessert)

3 course menu (starter, main course & dessert)

CHF 89.– pro Person

5 Gang Menu | menu complet | 5 course menu

CHF 119.– pro Person

Salate

Salades | salads

Kopfsalat ☀️ Laitue pommée Lettuce	12.–
Saisonaler Blattsalat warme Waldpilze Speck Salade de saison champignons des bois tièdes lard Seasonal salad warm forest mushrooms bacon	22.–
Burrata Tomaten Himbeeren Basilikum ☀️ Burrata tomates framboises basilic Burrata tomatoes raspberries basil	21.–

Vorspeisen

Entrées | starters

½ Port. | Port.

Lostallo Alpenlachstatar in knusprigen Cones Meerrettich Sauerrahm ☀️ Tartare de saumon des Alpes de Lostallo dans un cône croustillant raifort crème acidulée Swiss alpine salmon tartare in a crispy cones horseradish sour cream	24.–
Knusprige Mais-Falafel Joghurt Dip Peperoni Ketchup (Vegan) Falafels de maïs croustillants dip au yaourt ketchup aux poivrons (végane) Crispy corn falafel yoghurt dip paprika ketchup (vegan)	19.–
Hausgemachte « Gyoza » Saanenländer Kalbfleisch « Gyoza » faits maison veau du Saanenland Homemade « Gyoza » veal from Saanenland	24.–
Vegetarisch végétarien vegetarian	22.–
« Beef Crostini » ☀️ Tatar vom heimischen Rind Baguette Crostini Senfsamen Pickles Tartare de bœuf locale baguette crostini graines de moutarde pickles Tatar of local beef baguette crostini mustard seeds pickles	21.– 29.–

Suppen

Soupes | Soups

- Marktsuppe (täglich wechselndes Angebot) ☀️** 14.–
Soupe du marché (offre renouvelée tous les jours)
Market soup (daily changing offer)
- Fleurette von Artischocken und Lauch | Eierschwämmli ☀️** 17.–
Fleurette d'artichauts et poireaux | chanterelles
Artichokes and leek fleurette | chanterelles

Pasta & Vegetarisch

Pasta & Végétarien | Pasta & Vegetarian ½ Port. | Port.

- Hausgemachte Maccaroni | Saanenländer Wollschwein ☀️** 24.– | 32.–
Macaroni maison | porc Mangalitza du Saanenland
Homemade macaroni | Mangalitza pork from Saanenland
- Tessiner Pizoccheri | frische Waldpilze | Tomaten | Rosmarin** 26.– | 34.–
Pizoccheri du Tessin | champignons des bois frais | tomates | romarin
Pizoccheri di Ticino | fresh forest mushrooms | tomatoes | rosemary
- Spaghetti | Sardellen | Tomaten | Oregano | Burrata** 24.– | 32.–
Spaghetti | anchois | tomates | origan | Burrata
Spaghetti | anchovies | tomatoes | oregano | Burrata
- Asiatische Entenravioli in würziger Enten-Brühe** 34.–
Appenzeller Entenfleisch | Chinakohl | Shiitake | Schnittknoblauch | Jungzwiebeln ☀️
Ravioli asiatiques au canard à la nage forte aux piments |
canard d'Appenzell | chou chinois | shiitake | ciboulette chinoise | oignons verts
Asian ravioli in strong Chili-Nage
duck from Appenzell | Chinese cabbage | shiitake | garlic chives | green onions

Fisch

Poisson | Fish

½ Port. | Port.

**Lostallo Alpenlachs | Ahornsirup Glasur |
Karottenpüree | Saisongemüse** 🌞

38.– | 46.–

Saumon des Alpes Lostallo | glacé au sirop d'érable |
purée de carottes | légumes de saison
Lostallo Alpine salmon | maple syrup glaze |
carrot puree | seasonal vegetables

**Knuspriges Zanderfilet | Zitronen-Nussbittersauce |
Spinat | Knoblauch | Pinienkerne | Bräterli**

33.– | 44.–

Filet de sandre croustillant | beurre noisette au citron |
épinards | ail | pignons de pin | pommes de terre nouvelles
Crispy pike-perch fillet | lemon brown butter |
spinach | garlic | pine nuts | new potatoes

Fleisch

Viande | Meat

**Heimisches Entrecôte vom Grill (250g) | Kräuterbutter |
Marktgemüse | Bratkartoffeln**

49.– | 66.–

Entrecôte locale grillée (250g) | beurre aux herbes |
pommes de terre sautées | légumes du marché
Grilled local sirloin steak (250g) | herb butter |
sauteed potatoes | market vegetables

Lammrack | Kräuterkruste | Zucchini Tian | Basilikum | Tomatenristretto-Jus

36.– | 49.–

Carré d'agneau | croûte aux herbes | tian de courgettes | basilic | ristretto de tomates
Rack of lamb | herb crust | courgette tian | basil | tomato ristretto

Poulet Drumsticks | süss-scharfe Chilisauce |

24.– | 32.–


Wok Gemüse | Shiitake | gewürzter Jasminreis

Pilons de poulet | sauce chili douce et piquante |
légumes au wok | shiitake | riz au jasmin épicé
Chicken drumsticks | sweet and spicy chilli sauce |
wok vegetables | shiitake | spiced jasmine rice

Unsere Klassiker

Nos classiques | Our classics klein | gross

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** ☀️ 30.– | 38.–
Curry thaïlandais | suprême de poulet | légumes | riz jasmin
Thai curry | chicken breast | vegetables | jasmine rice

 **vegetarisch** | végétarien | vegetarian ☀️ 24.– | 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 fromages | 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.–


« Le galet fraise » 

Erdbeere | Zitrone | Verveine | Mara de Bois Sorbet

17.–

Fraise | citron | verveine | sorbet Mara de Bois

Strawberry | lemon | verbena | Mara de Bois sorbet

« Entremet trois chocolat » 

18.–

Brownie | weisses Schokoladenmousse |

Milchschokoladencremeux | Bitterschokoladenganache

Brownie | mousse au chocolat blanc |

crèmeux au chocolat au lait | ganache au chocolat noir

Brownie | white chocolate mousse |

milk chocolate cremeux | dark chocolate ganache

« Optische Täuschung einer Olive »

18.–

« L'olive en trompe-l'œil »

« Optical illusion of an olive »

« Fraicheur d'été »

Pfirsich | Thymian | Himbeeren | Bretonisches Sablé | Pfirsich Sorbet

19.–

Pêche | thym | framboises | sablé Breton | sorbet de pêche

Peach | thyme | raspberries | sablé from Breton | peach sorbet

Hausgemachte Glace

Schokolade | Stracciatella | Zimt |

Madagascar Vanille

Chocolat | stracciatella | cannelle |

vanille de Madagascar

Chocolate | stracciatella | cinnamon |

Madagascar vanilla

5.–
pro Kugel

Hausgemachte Sorbets

Mara des Bois | Passionsfrucht | Limette |

Himbeeren | Pfirsich

Mara des Bois | fruit de la passion | citron vert |

framboise | pêche

Mara des Bois | passion fruit | lime |

raspberry | peach

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
Schwein porc pork	CH
Poulet poulet chicken	CH
Lamm agneau lamb	CH, Saanenland
Ente canard duck	CH, Appenzel
Wollschwein porc maganlitzza mangalitzza pork	Gsteig, CH
Lamm agneau lamb	Irland
Lachs saumon salmon	Zucht CH
Zander sander pike perch	Estland FAO 05 FAO 27

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.

FAO Fischfanggebiete Weltweit | zones de pêche du monde | fishing areas worldwide



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