

RESTAURANT Al penl and

Sonntag, 13. Januar 2019

Sonntagsmenü

Tagessalat	34.00
<i>Salade du jour</i> Salad of the day	
Rindshohrücken mit Pfeffer-Whiskysjus Gemüse garnitur & Herzoginnen-Kartoffeln	
<i>Contre-filet de bœuf au jus au poivre et whisky</i> <i>garniture de légumes & pommes duchesse</i> Roast of sirloin with pepper whisky gravy Vegetables garnish & duchess potatoes	
Apfelküchlein mit Vanille-Sauce	
<i>Beignets aux pommes avec sauce à la vanille</i> Apple doughnuts with vanilla sauce	

WOCHENHITS

mit Salat oder Suppe

Semmelknödel mit Pilzrahmsauce	23.00
<i>Boulettes de pain avec sauce à la crème de champignons</i> Bread dumplings with mushroom cream sauce	
Panierte Lachsforelle	24.50
mit Sauce Tartar, Reis & Pak Choi <i>Truite saumon panée avec sauce tartare, riz & pak choi</i> Breaded salmon trout with tartare sauce, rice & pak choi	
Fusilli	23.50
geschwenkt in leichter Knoblauch-Sauce & Tomatenwürfeln <i>Fusilli avec une sauce légère à l'ail & coulis de tomate</i> Fusilli with a light garlic sauce & tomato dices	

WEInempfehlung

L'Yvorne Chasselas Grand Cru AOC, 2017	7.00
Domaine de la Pierre Latine Philippe Gex, Waadt (CH) Chasselas	
Grands Vins du Maraudeur Oeil-de-Perdrix AOC, 2017	6.50
(1 dl) Cordonier & Lamon, Wallis (CH) Pinot Noir	
Premium Primitivo Salento, 2016	5.50
Itynera Premium Primitivo, Puglia (IT) Primitivo	

Vorspeisen

Kalte Gerichte	
Alpenlandteller	27.00
mit Spezialitäten aus der Region Rindfleischtrockenwurst, Haselnusswurst & Alpkäse von der Chrine <i>Spécialités de la région</i> <i>Saucisson de bœuf séché, saucisson de noisettes & fromage d'alpage Chrine</i> Specialities of the region Dried sausage of beef, hazelnut sausage & cheese of the alp Chrine	
Portion Lauener Hobelkäse	24.00
<i>Fromage rebibes de Lauenen</i> Cheese shavings from Lauenen cheese	
Hausgebeizte Lachsforellenfilets & geräucherter Sockeye-Lachs auf Randen-Carpaccio mit Orangen & Meerrettich	18.00
<i>Filets de truite au saumon mariné fait maison & saumon</i> <i>Sockeye fumé sur un carpaccio de la betterave avec orange & raifort</i> Home-made pickled salmon trout fillets & smoked Sockeye salmon on beetroot carpaccio with orange & horseradish	
Salate	
Salatschüssel	9.00
Blattsalate an Hausdressing mit Alpenland-Kernen-Mischung <i>Salade verte avec une sauce maison & graines mélanges Alpenland</i> Green leaf salad with home-made dressing & Alpenland seeds mixture	
Saisonaler Spezial-Salat	14.00
Nüsslisalat, Saanenländer Speck, Croutons, Ei, kandierte Baumnüsse, Hausdressing <i>Salade spéciale de saison avec une sauce maison rampon, lard de Saanenland, croûtons & noix confites</i> Seasonal special salad with home-made dressing lamb's lettuce, bacon from Saanenland, croutons & candied walnuts	
Suppen	
Rindfleischsuppe	8.50
mit Suppengemüse & Kräuterflädli <i>Soupe de bœuf avec légumes et célestin aux fines herbes</i> Clear soup of beef with vegetables & herb pancake strips	
Bündner Gerstensuppe	12.00
<i>Potage à l'orge des Grisons</i> Grisons barley soup	

Hauptgerichte

Spezialitäten	
Fondue Moitié-Moitié	26.00
mit Brot, Kartoffeln & Essiggemüse p. P. <i>Fondue moitié-moitié</i> <i>servi avec pain, pommes de terre & légumes au vinaigre</i> Cheese fondue moitie-moitie served with bread, potatoes & mixed pickles	
Waadtländer Rösti	25.00
mit Saucisson Vaudois, Lauch-Gemüse & Senf <i>Roesti vaudois avec saucisson Vaudois, poireaux & moutarde</i> Roesti Vaud style with sausage Vaud, leek & mustard	
Äplerhörnli	24.00
mit gerösteten Zwiebeln & Apfelmus <i>Cornettes alpestre avec des oignons sautés & compote de pomme</i> Hoerli Alpine style with roasted onions & apple sauce	
Fleischlose Gerichte	
Kürbisrisotto	24.00
mit Steinpilzen aus der Region & Hobelkäse <i>Risotto à la courge avec bolets de la région & fromage rebibes</i> Pumpkin risotto with porcini mushrooms from the region & cheese shavings	
Kartoffel-Gnocchi Alpenland	26.00
in feinstem Olivenöl gebraten mit saisonalem Gemüse & Belper Knolle <i>Gnocchi aux pommes de terre Alpenland sauté à l'huile d'olive fine avec légumes de saison & Belper Knolle</i> Potato gnocchi Alpenland roasted in fine olive oil with seasonal vegetables & Belper Knolle	
Fischgerichte	
Gebratenes Forellenfilet	29.00
mit Rieslingschaumsauce, Peperoni-Sauerkraut & Salzkartoffeln <i>Filets de truite grillée avec une émulsion au Riesling, choucroute avec poivron & pommes de terre nature</i> Roasted trout fillet with Riesling foam sauce, sauerkraut with sweet peppers & boiled potatoes	
Zanderknusperli	26.00
mit hausgemachtem Kräuterquark & Zitronen-Pommes Frites <i>Fritots de sandre avec séré aux fines herbes & pommes frites avec zestes de citron</i> Pike-perch in frying batter with herb curd & French fries with lemon zestes	

Aus der Pfanne	
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce	29.00
dazu Gemüse & Rösti <i>Saucisson de veau rôti à la sauce aux oignons avec légumes & roesti</i> Veal bratwurst with onion sauce served with vegetables & roesti	
Gebratene Maispoularde	33.00
mit Steinpilzen aus der Region, Kräuter-Risotto & Belper Knolle <i>Poularde de mais rôti avec bolets de la région, risotto aux fines herbes & Belper Knolle</i> Roasted corn poulard with porcini mushrooms from the region, risotto with herbs & Belper Knolle	
Cordon Bleu vom Schwein	36.00
gefüllt mit Gstaader Bergkäse & Schinken mit gemischtem Gemüse & Pommes Frites <i>Cordon bleu de porc farci avec fromage de Gstaad & jambon avec jardinière & pommes frites</i> Pork cordon-bleu filled with cheese from Gstaad & ham with assorted vegetables & French fries	

Desserts

Gebrannte Crème	13.00
serviert im Blumentopf mit Schokoladen-Crumble <i>Crème cuite au caramel avec un crumble au chocolat</i> Caramel custard with chocolate crumble	
Meringues	11.00
mit Crème Double de la Gruyère <i>avec crème double de la Gruyère</i> with double cream from Gruyère	
Belle Hélène	14.00
mit Brownie, bayrischer Crème & Birnensorbet <i>avec brownie, crème bavaroise & sorbet de poire</i> with brownie, Bavarian cream & pear sorbet	
Glace, pro Kugel	3.50
Vanille, Schokolade, Mokka, Straciatella, Zitronen, Zwetschge <i>vanille, chocolat, café, straciatella, citron, quetsches</i> vanilla, chocolate, coffee, straciatella, lemon, plum	
Coupe Maison	9.50
Vanille- & Erdbeer-Glace mit Fruchtsalat <i>Glace à la vanille & fraise avec une salade de fruit</i> Vanilla & strawberry ice cream with fruit salad	
Zwetschgenwähe	5.00
<i>Tarte aux prunes</i> Plum tart	