

Vorspeisen

Karamellierter Ziegenfrischkäse mit hausgemachtem Birnenchutney	15.00
<i>Caramelized goat cheese with home-made pear chutney</i>	
Fromage de chèvre caramélisé avec chutney de poire fait maison	
Hausgebeizte Lachsforellenfilets & geräucherter Sockeye-Lachs auf Randencarpaccio mit Orangen & Meerrettich	18.00
<i>Homemade pickled salmon trout fillets & smoked Sockeye salmon on beetroot carpaccio with orange & horseradish</i>	
Filets de truite au saumon mariné fait maison & saumon Sockeye fumé sur un carpaccio de la betterave avec orange & raifort	

Salate

- Grüner Blattsalat an Hausdressing** 11.00
Green Leaf Salad with home-made dressing
Salade verte avec une sauce fait maison
- Saisonaler Speziälsalat an Hausdressing** 14.00
**Nüsslisalat, Saanenländer Speck,
Croûtons & kandierte Baumnüsse**
*Seasonal special salad with home-made dressing
lamb's lettuce, bacon from Saanenland,
croutons & candied walnuts*
Salade speciale de saison avec une sauce fait maison
rampon, lard de Saanenland, croûtons &
noix confites

Suppen

- Ochschwanzsuppe mit Praline** 11.00
Oxtail soup with praline
Soupe oxtail avec praliné
- Kürbiscrèmesuppe
mit Ingwer & gerösteten Kürbiskernen** 9.50
*Pumpkin cream soup
with ginger & roasted pumpkin seeds*
Velouté de courges
avec gingembre & graines de courge sautées

Spezialitäten

- Waadtländer Rösti** 25.00
mit Saucisson Vaudoise, Lauch-Gemüse & scharfem Dijon-Senf
Rösti Vaud style
with saucisson Vaudoise, leek & spicy Dijon mustard
Rösti vaudoise
avec saucisson Vaudois, poireaux & moutarde de Dijon épicée
- Äplermagroni** 24.00
mit gerösteten Zwiebeln & Apfelmus
Äplermagroni
with roasted onions & apple puree
Äplermagroni
avec des oignons sautés & compote de pomme
- Fondue Moitié-Moitié** 26.00 p.P.
mit Brotwürfeln und Kartoffeln
Fondue Moitié-Moitié
with bread and potatoes
Fondue Moitié-Moitié
avec pain et pommes de terre

Vegetarische Gerichte

Kürbis-Risotto 24.00

**mit Steinpilzen aus der Region &
Hobelkäse**

*Pumpkin risotto with porcino from the region &
cheese spreads*

Risotto au courge avec champignons
en pierre de la région & fromage émincé

Kartoffel-Gnocchi Alpenland 22.00

**in feinstem Olivenöl gebraten,
mit saisonalem Gemüse & Belper Knolle**

*Potato gnocchi Alpenland
roasted in fine olive oil, with seasonal vegetables &
Belper Knolle*

Gnocchi aux pommes de terre Alpenland
sauté à l'huile d'olive fine,
avec légumes de la saison & Belper Knolle

Fisch-Gericht

Gebratenes Forellenfilet 26.00

mit Rieslingschaumsauce, Peperoni-Sauerkraut & Salzkartoffeln

Roasted trout fillets with Riesling foam sauce, pepper-sauerkraut & boiled potatoes

Filets de truite grillée avec une sauce moussante au Riesling, choucroute avec poivreau & pommes de terre cuites à l'eau

Fleisch-Gerichte

Variation vom Kalb mit Milken & Backe, 38.00

Sellerie-Pürée, Rosenkohl & Griessnocken

Variation of veal with ris & cheek, celery puree, Brussels sprouts & semolina cams

Variation de veau avec sweetbread & joue de veau, purée au celery, choux de Bruxelles & boulettes de semoule

Filet Wellington auf Rahmwirz 45.00

mit Portwein-Perlzwiebelchen & pochiertem Brot-Cake

Filet Wellington on creamy savoy cabbage with little portwine-pearl onions & poached bread-cake

Filet Wellington sur chou de Savoie avec petits ognions blanc au porto & gâteau de pain poché

- Gebratene Maispoularde mit Steinpilzen** 29.00
Kräuterrisotto & Belperknolle
*Roasted corn poulard with stone mushrooms,
herbs risotto & Belperknolle*
Poularde de maïs rôtie avec champignons en pierre,
risotto aux herbes & Belperknolle
- Siedfleisch** 29.00
**mit frisch gehobeltem Meerrettich,
Wurzelgemüse & Bouillonkartoffeln**
*Boiled fillet of beef with fresh sliced horesradish,
root vegetables & potatoes cooked in bouillon*
Bœuf bouilli avec raifort fraîchement émicé,
légumes de la saison & pommes de terre
cuit en bouillon
- Lammnierstück mit Thymian-
Wachholder-Jus, Rosenkohl &
Kartoffel-Gnocchi** 36.00
*Lamb loin cut with thyme-juniper jus,
brussels sprouts & potato gnocchi*
Aloyau d'agneau avec un jus de thym &
genévrier, choux de Bruxelles &
gnocchis de pomme de terre
- Cordon-Bleu vom Schwein** 33.00
**mit gemischtem Gemüse &
Pommes Frites**
*Pork cordon-bleu with mixed vegetables &
French fries*
Cordon bleu de porc avec un mélange
de légumes & des frites

Desserts

Gebrannte Crème 13.00

**serviert im Blumentopf
mit Schokoladen-Crumble**

*Baked cream served in a flower pot
with chocolate crumble*

Crème cuite au four servi en pot de fleurs
avec crumble au chocolat

**Belle Hélène mit Brownie,
bayrischer Crème & Birnensorbet** 14.00

*Belle Hélène with brownie,
Bavarian cream & pear sorbet*

Belle Hélène avec brownie, crème bavaroise &
sorbet de poire

**Meringues mit
Crème Double de la Gruyère** 11.00

Meringues with crème double de la Gruyère
Meringues avec crème double de la Gruyère

**Lokaler Käseteller
mit Saanesenf & Birnenbrot** 14.00

*Local cheese platter with mustard of
Saanenland & pear bread*

Choix aux fromages locaux avec moutard de
Saanenland & pain aux poires

**Glace, pro Kugel
Vanille, Schokolade, Mokka, Stracciatella,
Zitrone, Zwetschge** 3.50

*Vanilla, Chocolate, Mocca, Stracciatella,
Lemon, Plum*

Vanille, Chocolate, Café, Stracciatella,
Citron, Prune

Deklaration / *Declaration* / Declaration

Kalb / <i>Veal</i> / Veau	CH
Rind / <i>Beef</i> / Boeuf	CH
Schwein / <i>Pork</i> / Porc	CH
Lamm / <i>Lamb</i> / Agneau	CH
Poulet / <i>Chicken</i> / Poulet	FR
Lachsforelle / <i>Salmon Trout</i> / Truite au saumon	CH
Lachs / <i>Salmon</i> / Saumon	GBR
Zander / <i>Pike Perch</i> / Sandre	CH
Forellen / <i>Trout</i> / Truite	CH

Bitte kontaktieren Sie unsere Service-Mitarbeiter, wenn Sie Fragen zu Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten haben. /

Please contact our service staff if you have any questions regarding allergies and food intolerances. /

Si vous avez des questions concernant les allergies ou les intolérances alimentaires, n'hésitez pas à contacter notre personnel de service.

Alle unsere Preise sind in CHF und beinhalten 7.7% MwSt. /

All our prices are in CHF incl. 7.7% VAT. /

Tous nos prix sont en CHF et incluent la TVA à 7.7%.