



Hotel · Restaurant

## ABENDKARTE

## Vorspeisen

**Karamellierter Ziegenfrischkäse  
mit hausgemachtem Birnenchutney** 15.00

*Fromage de chèvre caramélisé*

*avec chutney de poire maison*

Caramelized goat cheese

with home-made pear chutney

**Geräuchertes Forellenfilet  
mit Radicchio, Frisée, Orangenfilets und  
Sherry-Dressing** 18.00

*Filet de truite fumée accompagné de radicchio, de frisée,*

*d'orange en tranches et d'une sauce au Sherry*

Smoked trout fillet with radicchio, endive salad,

orange fillets and Sherry dressing

## Salate

**Grüner Blattsalat an Hausdressing** 11.00

*Salade verte accompagnée d'une vinaigrette maison*

Green leaf salad with home-made dressing

**Saisonaler Spezialsalat an Hausdressing** 14.00

**Nüsslisalat, Saanenländer Speck, Ei,  
Croûtons und kandierte Baumnüsse**

*Salade spéciale de saison, vinaigrette maison,  
rampon, oeuf, lard de Saanenland, croûtons et  
noix confites*

Seasonal special salad with home-made dressing,  
lamb's lettuce, egg, bacon from Saanenland,  
croutons and candied walnuts

## Suppen

**Klare Rüben-Kraftbrühe** 11.00

**mit konfiertem Schweinebauch**

*Consommé avec navets et ventre de porc confit*

Consommé with root vegetables and comfitte pork belly

**Pastinakencrèmesuppe** 12.00

**mit Vanille und Birne**

*Crème de panais avec vanille et poire*

Parsnip cream soup with vanilla and pear

# Spezialitäten

- Walliser Rösti** 25.00  
mit Tomate, Raclette-Käse und Essiggemüse  
*avec des tomates, du fromage à raclette et  
des légumes au vinaigre*  
with tomatoes, raclette cheese and pickles
- Älplerhörnli** 24.00  
mit gerösteten Zwiebeln und Apfelmus  
*Cornettes alpestres*  
*avec des oignons sautés et de la compote de pomme*  
Hoernli Alpine style  
with roasted onions and apple puree
- Fondue Moitié-Moitié** 26.00 p. P.  
mit Brot, Kartoffeln und Essiggemüse  
*accompagné de pain, de pommes de terre  
et de légumes au vinaigre*  
with bread, potatoes and mixed pickles

## Vegetarische Gerichte

**Randen-Risotto** 24.00  
**mit zweifarbiger Rande, Merrettich  
und Hobelkäse**

*Risotto de betterave bicolore, de raifort  
et de rebibes au fromage*

Risotto with two-colour beetroot, horseradish  
and cheese shavings

**Kartoffel-Gnocchi Alpenland** 26.00  
**in feinstem Olivenöl gebraten,  
mit Federkohl, Steckrübe und Belper Knolle**

*Gnocchi aux pommes de terre Alpenland  
sautés à l'huile d'olive fine, accompagnés de  
chou kale, de rutabaga et de Belper Knolle*

Potato gnocchi Alpenland  
roasted in fine olive oil, with kale,  
rutabaga and Belper Knolle

## Fisch-Gericht

**Gebratener Saibling** 29.00  
**auf Zitronenrisotto mit Petersilienöl**  
*Omble chevalier grillé, risotto au citron  
et huile à persil*  
Roasted arctic charr with lemon risotto  
and parsley oil

## Fleisch-Gerichte

**Sous-Vide gegarte Rindsbrust** 34.00  
**mit bunten Rübli und überbackener Polenta**  
*Poitrine de boeuf cuit sous-vide,  
carottes et polenta gratinée*  
Beef breast cooked sous-vide  
with carrots and gratinéed polenta

**Rindsfilet mit Crevette** 48.00  
**mit rassiger Alpenland-Kräutersauce**  
**auf Rüebli purée mit Rübengemüse und**  
**Stampfkartoffeln**  
*Filet de boeuf avec crevette accompagné  
d'une sauce piquante aux fines herbes Alpenland,  
d'une purée de carottes, de navets  
et de pommes de terre écrasées*  
Beef fillet with prawn with spicy herb sauce Alpenland  
served on carrots puree, with root vegetables  
and mashed potatoes

**Coq au vin** 31.00  
**mit Champignons-Wurzelgemüse  
und sautierten Kartoffeln**  
*accompagné de légumes racines, de champignons  
et de pommes de terre vapeur*  
with root vegetables, mushroom and boiled potatoes

**Lammnierstück mit Blutwurst** 36.00  
**Wirsing und Kräutersandwich**  
*Aloyau d'agneau accompagné de boudin noir,  
chou de Milan et sandwich aux herbes*  
Lamb loin cut with boudin,  
savoy cabbage and herb sandwich

**Cordon-Bleu vom Schwein** 36.00  
**gefüllt mit Gstaader Bergkäse und Schinken,  
mit gemischtem Gemüse und Pommes Frites**  
*Cordon bleu de porc  
farci avec fromage de Gstaad et jambon,  
accompagné de légumes variés de saison  
et de pommes frites*  
Pork cordon-bleu  
filled with cheese from Gstaad and ham,  
with mixed vegetables and French fries

## Desserts

**Gebrannte Crème** 13.00

**serviert im Blumentopf  
mit Schokoladen-Crumble**

*Crème cuite au four servi en pot de fleurs*

*accompagné de crumble au chocolat*

Baked cream served in a flower pot  
with chocolate crumble

**Karamelköpflli mit Rahm** 9.00

*Flan caramel accompagné de crème Chantilly*

Caramel custard with whipped cream

**Banana Split** 14.00

**Banane mariniert mit Kardamom, Brownie,  
Vanille-Glace, Mandeln und Rahm**

*banane marinée à la cardamome, brownie,*

*glace vanille, amande et crème Chantilly*

banana marinated with cardamom, brownie,  
vanilla ice-cream, almond and whipped cream

**Meringues** 11.00

**mit Crème Double de la Gruyère**

*avec crème double de la Gruyère*

with crème double de la Gruyère



**Lokaler Käseteller** **14.00**  
**mit Saanesenf und Birnenbrot**  
*Assortiment de fromages locaux avec moutarde de Saanenland et pain aux paires*  
Local cheese platter with mustard of Saanenland and pear bread

**Glace** **3.50**  
**pro Kugel: Vanille, Schokolade, Mokka, Stracciatella, Zitrone, Zwetschge**  
*à la boule: vanille, chocolate, café, stracciatella, citron, prune*  
per scoop: vanilla, chocolate, mocca, stracciatella, lemon, plum

**Deklaration / Declaration / Declaration**

<b>Kalb</b> / <i>Veau</i> / Veal	CH
<b>Rind</b> / <i>Boeuf</i> / Beef	CH
<b>Schwein</b> / <i>Porc</i> / Pork	CH
<b>Lamm</b> / <i>Agneau</i> / Lamb	CH
<b>Poulet</b> / <i>Poulet</i> / Chicken	CH
<b>Saibling</b> / <i>Omble chevalier</i> / Artic charr	CH
<b>Forelle</b> / <i>Truite</i> / Trout	CH
<b>Crevette</b> / <i>Crevette</i> / Prawn	Vietnam

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

*N'hésitez pas à interroger notre personnel si vous êtes sujets aux allergies alimentaires.*

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

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

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

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