

SCHWEINS - CORDON BLEUS... / CORDON BLEUS DE PORC...

Cordon bleu „No 1“

Klassisch mit Vacherin & Schinken
Classic avec Vacherin & jambon cuit / *Classical with Vacherin & ham*



Cordon bleu „No 2“

Mit halb Gruyère, halb Vacherin & Rohschinken
Avec moitié Gruyère, moitié Vacherin & jambon cru / *With half Gruyère, half Vacherin & raw ham*



Cordon bleu „No 3“

Mit Gstaader Bergkäse & Speck
Avec fromage de montagne de Gstaad & lard / *With mountain cheese from Gstaad & bacon*



Alle / tous / all Fr. 28.—

Beilagen zur Auswahl / Garniture au choix / Garnish to choose

Pommes frites, Kartoffelgratin, Nudeln, Rösti, Wildreis oder Salzkartoffeln, serviert mit Gemüsebouquet
Pommes frites, gratin Dauphinois, nouilles, rösti, riz sauvage ou pommes nature, servi avec bouquet de légumes
French fries, gratinated potatoes, noodles, rösti, wild rice or boiled potatoes, served with season vegetables

PILZE AUS DEM SAANENLAND... / CHAMPIGNONS DU SAANENLAND...

Pastetli an Pilzrahmragout

Vol-au-vent avec ragoût de champignons à la crème
with mushrooms & cream

Fr. 22.—

Tagliatelle an Pilzrahmragout

Tagliatelle avec ragoût de champignons à la crème
Tagliatelle with mushrooms & cream

Fr. 22.—

WILDES... / LA CHASSE...

Gemspfeffer / Civet de chamois / Jugged chamois

Fr. 32.—



Rehmedaillons / Médailles de chevreuil / Vension médaillons

Fr. 37.—

Hirschentrecôte / Entrecôte de cerf / Deer entrecôte

Fr. 39.—

Sauce zur Auswahl zu Reh & Hirsch:

Sauce au choix avec chevreuil & cerf

Sauce to choose with vension & deer

Morchel-, Pilzrahm- oder Preiselbeersauce

Aux morilles, aux champignons à la crème ou aux airelles

Morel, mushrooms with cream or lingonberries

Beilagen zu Wild / Garniture avec la chasse / served with

Spätzli maison oder Nudeln, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni & Früchte

Spätzli maison ou nouilles, choux rouge, choux de Bruxelles, marrons & fruits

Homemade spätzli or noodles, red cabbage, Bruxelles sprouts, chestnuts & fruits

HERZHAFTES AUS PORTUGAL...

„Francesinha“

Fr. 22.—

Pommes frites / French fries + Fr. 5.00 - Spiegelei / oeuf au plat / fried egg + Sfr. 1.50

MONATSPIZZA... / PIZZA DU MOIS...

PIZZA „RUSTICA „

(Tomaten, Mozzarella, getrocknete Tomaten, Zwiebel, Mortadella, gebratener Speck & Spiegelei)

(tomatoes, mozzarella, tomato séchée, oignon, mortadella, lard rôti & œuf au plat)

(tomato, mozzarella, dried tomatoe, onion, mortadella, fried bacon & fried egg)

19.50

VORSPEISE / ENTREE / STARTER

Rauchlachstartare mit Mascarpone			
Meerrettich, Schnittlauch, Toast & Butter			19.50
<i>Tartare de saumon fumé avec Mascarpone, raifort, ciboulettes, toast & beurre Smoked salmon tartare with Mascarpone, horseradish, chives, toast & butter</i>			
Creveccocktail			12.50
<i>Cocktail de crevettes Shrimps cocktail</i>			
Gstaader Hobelkäse	Portion	100gr.	16.50
Fromage à rebibes de Gstaad	½ Portion	60gr.	11.—
<i>„Hobelkäse“ (aged rolled mountain cheese)</i>			
Saaneländer Trockenfleisch	Portion	100gr.	24.50
Viande sechée du Saanenland	½ Portion	60gr.	15.50
<i>Dried beef from Saanenland</i>			

SALAT / SALADE / SALAD

Grüner Salat			7.—
<i>Salade verte Green salad</i>			
Gemischter Salat			10.—
<i>Salade mêlée Mixed salad</i>			
Tomaten-Mozzarella Turm an leichtem Basilikum Pesto			10.—
<i>Tomate-mozzarella tour au pesto de basilic Tomato-mozzarella tower with light basil pesto</i>			
Alphornsalat			
(Blattsalate mit Speck, Käse, Ei, Nüssen und Crôutons)	Vorspeise/Entrée/Starter		13.50
	Hauptgang/principal/main		17.—
<i>Salade Alphorn (salade verte, lard, fromage, œuf, noix et crôutons) Alphorn salad (green salad, bacon, cheese, egg, nuts and crôutons)</i>			

SUPPE / POTAGE / SOUP

Tagessuppe			8.—
<i>Potage du jour Soup of the day</i>			
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen			7.—
<i>Consommé Julienne Consommé with vegetables</i>			
Tomatencrèmesuppe mit Mozzarella & Basilikum			9.50
<i>Crème de tomates avec mozzarella & basilic Tomatoe cream soup with mozzarella & basil</i>			

PASTA & VEGI

Käsefondue « moitié-moitié »	ab 2 Pers.	23.50 p. P.
Fondue « moitié-moitié »	dès 2 pers.	
<i>Cheese fondue « moitié-moitié »</i>	<i>from 2 pers.</i>	
Tagliatelle mit Rauchlachsstreifen, rotem Pesto & Rahm		21.—
Tagliatelle au saumon fumé, pesto rouge & crème		
<i>Tagliatelle with smoked salmon, red pesto & cream</i>		
Tagliatelle an Safranrahm & Crevetten		23.—
Tagliatelle avec crème de safran & crevettes		
<i>Tagliatelle with saffron cream & prawns</i>		
Penne all'arrabiata (pikante Tomatensauce)		16.50
Penne all'arrabiata (sauce tomate piquante)		
<i>Penne all'arrabiata (spicy tomato sauce)</i>		
Morchelrahm Toast		24.—
Toast aux morilles & crème		
<i>Toast with morel-cream</i>		

FISCH / POISSON / FISH

Gebratene Eglifilets		31.—
Filets de perche meunière		
<i>Fried perch fillets</i>		
Black Tiger Riesencrevetten nach Mittelmeer Art (mit Knoblauch, Tomatenwürfel, Kräuter und Butter)		38.—
Crevettes géantes Black Tiger « Méditerranéen »		
(avec ail, tomate concassée, herbes et beurre)		
<i>Black Tiger prawns « Méditerranéen »</i>		
<i>(with garlic, tomato, herbs and butter)</i>		

FLEISCH „KLASSIKER“

VIANDE „CLASSIQUE“

MEAT „CLASSIC“

Cordon bleu vom Schwein oder Kalb		28.— / 37.—
Cordon bleu de porc ou de veau		
<i>Porc or veal Cordon bleu</i>		
<i>(breaded porc escalope filled with cheese and ham)</i>		
Rindsfiletstreifen an rassiger Paprikasauce		38.—
Céléstine de filet de bœuf au paprika épicé		
<i>Sliced beef fillet with capsicum sauce</i>		
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzragoût		36.—
Emincé de veau avec ragoût de champignons		
<i>Chipped veal with mushrooms and cream</i>		

FLEISCH VOM GRILL VIANDE GRILLÉE GRILLED MEAT

Maispouardenbrust / Suprême de volaille jaune / <i>Chicken breast</i>	27.—
Schweinssteak / Steak de porc / <i>Porc steak</i>	27.—
Kalbsschnitzel / Escalope de veau / <i>Veal escalope</i>	39.—
Entrecôte	39.—
Rindsfilet / Filet de bœuf / <i>Beef fillet</i>	47.—

Wählen Sie eine der hausgemachten Saucen:

Choisissez une des sauces maison:

Choose one of the homemade sauces:

Béarnaise Sauce / Morchelrahmsauce / Grüne Pfeffersauce / Dijon-Senfsauce / Kräuterbutter

Sauce Béarnaise / Sauce aux morilles / Sauce au poivre vert / Sauce au moutarde de Dijon / Café de Paris

Béarnaise Sauce / Sauce with morels / Green pepper sauce / Dijon-mustard sauce / Herb butter Sauce

Alle Grilladen werden auch als „Fitnesssteller“ mit gemischtem Salat und Kräuterbutter serviert!

Les grillades sont aussi servis comme „assiette fitness“ avec salade mêlée et Café de Paris !

Grilled meat is as well served as „Fitness plate“ with mixed salad and herb butter!

HAUSSPEZIALITÄTEN SPÉCIALITÉS MAISON HOUSE SPECIALITIES

Flambiertes Rindsfilet « Alphon » am Tisch zubereitet	ab 2 Personen	49.— p.P.
Filet de boeuf flambé « Alphon » préparé à la table	dès 2 personnes	
<i>Beef fillet flambé « Alphon » prepared at the table</i>	from 2 persons	

Fleischspieß « Bruno » 33.50

(Rind, Kalb, Schwein und Poulet)

Knoblauch, Champignons, mit Kräuterbutter gratiniert

Brochette de viande « Bruno »

(boeuf, veau, porc et poulet)

Ail, champignons, gratiné avec beurre aux herbes

Meat skewer « Bruno »

(beef, veal, porc and chicken)

Garlic, mushrooms, gratinated with herb butter

Beilagen zur Auswahl zu Fisch & Fleisch

Garniture au choix avec poisson & viande

Fish & meat served with (to choose)

Pommes frites, Kartoffelgratin, Butternudeln, Wildreis, Röstikroketten oder Salzkartoffeln

und Saisongemüse

Pommes frites, gratin dauphinois, nouilles au beurre, riz sauvage, croquettes de rösti ou pommes nature

et légumes de saison

French fries, gratinated potatoes, noodles, wild rice, rösti croquettes or boiled potatoes and season vegetables

Tatarenhut / chapeau tatar / tatar hat

(ab 2 Personen / dès 2 personnes / from 2 persons)

Tatarenhut mit Rind, Kalb, Schwein und Poulet

Chapeau de tatar avec du boeuf, veau, porc et poulet

Tatar hat with beef, veal, porc and chicken

200 gr. 45.— p. P.

300 gr. 55.— p. P.

Beilagen : Div. Saucen, Kräuterbutter, Bouillon mit Gemüse, eingelegte Gemüse und Früchte, Pommes frites oder Wildreis

Garniture : Div. sauces, Café de Paris, bouillon avec légumes, légumes confis et fruits, Pommes frites ou riz sauvage

Served with: *different sauces, bouillon with vegetables, vegetables in vinegar, fruits
French fries or wild rice*

Menu Alphorn

(ab 2 Personen / dès 2 personnes / from 2 persons)

Rauchlachstartare mit Mascarpone, Schnittlauch & Meerrettich

Toast & Butter

Tartare de saumon fumé avec mascarpone, ciboulette, raifort

Toast & beurre

Smoked salmon tartare with mascarpone, chives, horseradish

Toast & butter

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Consommé Julienne

Consommé with vegetables

Flambiertes Rindsfilet « Alphorn »

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

Filet de boeuf flambé „Alphorn“

Gratin dauphinois

Bouquet de légumes

Flamed beef fillet « Alphorn »

Gratinated potatoes

Season vegetables

Halbgefrorenes mit Nuss-Krokant

Semifreddo aux noix croquantes

Semifreddo with crispy nuts

4-Gänge / 4-plats Fr. 65.— p.P.

3-Gänge / 3-plats Fr. 60.— p.P.

PIZZE

MARGHERITA Tomaten, Mozzarella, Oregano Tomates, mozzarella, oregano <i>Tomato, mozzarella, oregano</i>	15.—
PROSCIUTTO Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano Tomates, mozzarella, jambon, oregano <i>Tomato, mozzarella, ham, oregano</i>	16.50
NAPOLETANA Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern, Oregano Tomates, mozzarella, anchois, olives, câpres, oregano <i>Tomato, mozzarella, anchovies, olives, capers, oregano</i>	17.50
FUNGHI Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oregano Tomates, mozzarella, champignons, oregano <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, oregano</i>	16.50
DIAVOLO Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni Tomates, mozzarella, salami piquante, poivron <i>Tomato, mozzarella, spicy salami, pepper</i>	17.50
HAWAII Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano Tomates, mozzarella, jambon, ananas, oregano <i>Tomato, mozzarella, ham, pineapple, oregano</i>	17.50
QUATTRO STAGIONI Tomaten, Mozzarella, Schinken, Peperoni, Artischocken, Champignons, Oliven, Oregano Tomates, mozzarella, jambon, poivron, artichaut, champignons, olives, oregano <i>Tomato, mozzarella, ham, pepper, artichoke, mushrooms, olives, oregano</i>	18.50
POPEYE Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Spinat, Knoblauch, Gruyère & Spiegelei Tomates, mozzarella, jambon cru, epinard, ail, Gruyère & œuf au plat <i>Tomato, mozzarella, raw ham, spinach, garlic, Gruyère &, fried egg</i>	19.50
PUGLIESE Tomaten, Mozzarella, Thon, Oliven, Zwiebeln, Oregano Tomates, mozzarella, thon, olives, oignon, oregano <i>Tomato, mozzarella, tuna, olives, onion, oregano</i>	17.50
SALMONE Tomaten, Mozzarella, Rauchlachs, Kapern, Zwiebeln Tomates, mozzarella, saumon fumé, capres, oignon <i>Tomato, mozzarella, smoked salmon, capers, onion</i>	19.50
GAMBERETTI Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum Tomates, mozzarella, crevettes, ail, oignon, basilic <i>Tomato, mozzarella, shrimps, garlic, onion, basil</i>	19.50
SVIZZERA Tomaten, Vacherin, Zwiebel, Champignons, Coppa, gebratener Speck Gruyère, Oregano Tomates, vacherin, oignon, champignons, coppa, lard rôti, Gruyère, oregano <i>Tomato, vacherin, onion, mushrooms, coppa, fried bacon, Gruyère, oregano</i>	19.50
ALPHORN Tomaten, Mozzarella, Schinken, scharfe Salami, Coppa, Champignons, Gruyère, Zwiebeln, Oregano Tomates, mozzarella, jambon, salami piquante, coppa, champignons, Gruyère, oignon, oregano <i>Tomato, mozzarella, ham, spicy salami, coppa, mushrooms, Gruyère, onion, oregano</i>	20.—

kleine / petite / small PIZZA - 2.50