

## EVERGREENS...

### **WURST-KÄSE SALAT**

(CERVELAT / GRUYÈRE / ZWIEBELN / BLATTSALATE / FRENCH DRESSING)

SALADE CERVELAT-FROMAGE

(CERVELAT / GRUYÈRE / OIGNON / SALADE VERTE / FRENCH DRESSING)

CERVELAT-CHEESE SALAD

(CERVELAT / GRUYÈRE CHEESE / ONION / GREEN SALAD / FRENCH DRESSING)

**16.5**

### **Egliknusperli / Tartare Sauce**

Filets de perche frits / sauce Tartare

*Perch fillets in batter / tartare sauce*

**Mit Pommes frites** / avec pommes frites / *with French fries*

**23.5**

oder / ou / or

**Mit gemischtem Salat** / avec salade mêlée / *with mixed salad*

**24.5**

### **Kaltes Roastbeef / Tartare Sauce**

Roastbeef froid / sauce Tartare

*Cold roastbeef / tartare sauce*

**Mit Pommes frites** / avec pommes frites / *with French fries*

**27.5**

oder / ou / or

**Mit gemischtem Salat** / avec salade mêlée / *with mixed salad*

**28.5**

### **Paniertes Schweinsschnitzel**

Escalope de porc panné

*Breaded porc escalope*

**Mit Pommes frites** / avec pommes frites / *with French fries*

**26.5**

oder / ou / or

**Mit gemischtem Salat** / avec salade mêlée / *with mixed salad*

**27.5**

## MONATSPIZZA... / PIZZA DU MOIS...

“Pizza ASPARAGI”

(Tomate / Mozzarella / Speckwürfeli / Spargel / Gruyère / Parmaschinken)

(Tomate / mozzarella / cubes de lard / asperges / Gruyère / jambon de Parme)

(Tomatoe / mozzarella / bacon cubes / asparagus / Gruyère / Parma raw ham)

**20**

Ueber Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne !

Notre personnel se fera un plaisir de vous informer sur les ingrédients de nos plats  
qui peuvent déclencher des allergies et / ou des intolérances!

*Our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that can trigger allergies and / or intolerances !*

## VORSPEISE / ENTREE / STARTER

<b>Rauchlachstartare mit Mascarpone Meerrettich, Schnittlauch, Toast &amp; Butter</b>				<b>20</b>
Tartare de saumon fumé avec Mascarpone, raifort, ciboulettes, toast & beurre <i>Smoked salmon tartare with Mascarpone, horseradish, chives, toast &amp; butter</i>				
<b>Crevettencocktail</b>				<b>13</b>
Cocktail de crevettes <i>Shrimps cocktail</i>				
<b>Gstaader Hobelkäse</b>	Portion	100gr.		<b>17</b>
Fromage à rebibes de Gstaad „Hobelkäse“ (aged rolled mountain cheese)	½ Portion	60gr.		<b>12</b>
<b>Saaneländer Trockenfleisch</b>	Portion	100gr.		<b>25</b>
Viande séchée du Saanenland <i>Dried beef from Saanenland</i>	½ Portion	60gr.		<b>16</b>

## SALAT / SALADE / SALAD

<b>Grüner Salat</b>				<b>7.5</b>
Salade verte <i>Green salad</i>				
<b>Gemischter Salat</b>				<b>10</b>
Salade mêlée <i>Mixed salad</i>				
<b>Alphornsalat</b>				
(Blattsalate mit Speck, Käse, Ei, Nüssen und Crôutons)	Vorspeise/Entrée/Starter			<b>13.5</b>
	Hauptgang/principal/main			<b>17</b>
Salade Alphorn (salade verte, lard, fromage, œuf, noix et croutons) <i>Alphorn salad (green salad, bacon, cheese, egg, nuts and croutons)</i>				

## SUPPE / POTAGE / SOUP

<b>Tagessuppe</b>				<b>8.5</b>
Potage du jour <i>Soup of the day</i>				
<b>Kraftbrühe mit Gemüsestreifen</b>				<b>7</b>
Consommé Julienne <i>Consommé with vegetables</i>				
<b>Tomatencrèmesuppe mit Mozzarella &amp; Basilikum</b>				<b>10</b>
Crème de tomates avec mozzarella & basilic <i>Tomatoe cream soup with mozzarella &amp; basil</i>				

## PASTA & VEGI

<b>Käsefondue « moitié-moitié »</b>	ab 2 Pers.	24 p. P.
Fondue « moitié-moitié »	dès 2 pers.	
<i>Cheese fondue « moitié-moitié »</i>	<i>from 2 pers.</i>	
<b>Tagliatelle mit Rauchlachsstreifen, rotem Pesto &amp; Rahm</b>		21.5
Tagliatelle au saumon fumé, pesto rouge & crème		
<i>Tagliatelle with smoked salmon, red pesto &amp; cream</i>		
<b>Tagliatelle an Safranrahm &amp; Crevetten</b>		23.5
Tagliatelle avec crème de safran & crevettes		
<i>Tagliatelle with saffron cream &amp; prawns</i>		
<b>Penne all'arrabiata (pikante Tomatensauce)</b>		16.5
Penne all'arrabiata (sauce tomate piquante)		
<i>Penne all'arrabiata (spicy tomato sauce)</i>		
<b>Morchelrahm Toast</b>		24.5
Toast aux morilles & crème		
<i>Toast with morel-cream</i>		

## FISCH / POISSON / FISH

<b>Gebratene Eglifilets</b>		32
Filets de perche meunière		
<i>Fried perch fillets</i>		
<b>Black Tiger Riesenkrevetten nach Mittelmeer Art</b>		39
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>		

## CORDON BLEUS

<b>Cordon bleu vom Kalb (Klassisch mit Vacherin &amp; Schinken)</b>		38.5
Cordon bleu de veau (Classic avec Vacherin & jambon cuit)		
<i>veal Cordon bleu (Classical with Vacherin &amp; ham)</i>		
<b>Cordon bleu vom Schwein (porc) „No 1“</b>		29.5
Klassisch mit Vacherin & Schinken		
Classic avec Vacherin & jambon cuit		
<i>Classical with Vacherin &amp; ham</i>		
<b>Cordon bleu vom Schwein (porc) „No 2“</b>		29.5
Mit halb Gruyère, halb Vacherin & Rohschinken		
Avec moitié Gruyère, moitié Vacherin & jambon cru /		
<i>With half Gruyère, half Vacherin &amp; raw ham</i>		
<b>Cordon bleu vom Schwein (porc) „No 3“</b>		29.5
Mit Gstaader Bergkäse & Speck		
Avec fromage de montagne de Gstaad & lard		
<i>With mountain cheese from Gstaad &amp; bacon</i>		

## FLEISCH VOM GRILL VIANDE GRILLÉE GRILLED MEAT

<b>Schweinssteak</b> / Steak de porc / <i>Porc steak</i>	28
<b>Kalbsschnitzel</b> / Escalope de veau / <i>Veal escalope</i>	39.5
<b>Entrecôte</b>	39.5
<b>Rindsfilet</b> / Filet de bœuf / <i>Beef fillet</i>	48

**Wählen Sie eine der hausgemachten Saucen:**

**Choisissez une des sauces maison:**

**Choose one of the homemade sauces:**

**Morchelrahmsauce / Grüne Pfeffersauce / Dijon-Senfsauce / Kräuterbutter**

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

*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

<b>Flambiertes Rindsfilet « Alhorn » am Tisch zubereitet</b>	ab 2 Personen	<b>49.5 p.P.</b>
Filet de boeuf flambé « Alhorn » préparé à la table	dès 2 personnes	
<i>Beef fillet flambé « Alhorn » prepared at the table</i>	<i>from 2 persons</i>	

<b>Fleischspieß « Bruno »</b>	<b>36</b>
(Rind / Kalb / Schwein)	
<b>Knoblauch / Champignons / mit Kräuterbutter gratiniert</b>	
Brochette de viande « Bruno »	
(bœuf / veau / porc)	
Ail / champignons / gratiné avec beurre aux herbes	
<i>Meat skewer « Bruno »</i>	
(beef / veal / porc)	
<i>Garlic / mushrooms / gratinated with herb butter</i>	

**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 natures*

**et légumes de saison**

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

## 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.**

## Tatarenhut / chapeau tatar / tatar hat (nur auf Vorbestellung / sur commande)

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

### Tatarenhut mit Rind / Kalb / Schwein

Chapeau de tatar avec bœuf / veau / porc

Tatar hat with beef / veal / porc

**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*

# PIZZE

<b>MARGHERITA</b> Tomaten, Mozzarella, Oregano Tomates, mozzarella, oregano <i>Tomato, mozzarella, oregano</i>	15.—
<b>PROSCIUTTO</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano Tomates, mozzarella, jambon, oregano <i>Tomato, mozzarella, ham, oregano</i>	16.50
<b>NAPOLETANA</b> Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern, Oregano Tomates, mozzarella, anchois, olives, câpres, oregano <i>Tomato, mozzarella, anchovies, olives, capers, oregano</i>	17.50
<b>FUNGHI</b> Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oregano Tomates, mozzarella, champignons, oregano <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, oregano</i>	16.50
<b>DIAVOLO</b> Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni Tomates, mozzarella, salami piquante, poivron <i>Tomato, mozzarella, spicy salami, pepper</i>	17.50
<b>HAWAII</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano Tomates, mozzarella, jambon, ananas, oregano <i>Tomato, mozzarella, ham, pineapple, oregano</i>	17.50
<b>QUATTRO STAGIONI</b> 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
<b>POPEYE</b> 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 &amp;, fried egg</i>	19.50
<b>PUGLIESE</b> Tomaten, Mozzarella, Thon, Oliven, Zwiebeln, Oregano Tomates, mozzarella, thon, olives, oignon, oregano <i>Tomato, mozzarella, tuna, olives, onion, oregano</i>	17.50
<b>SALMONE</b> Tomaten, Mozzarella, Rauchlachs, Kapern, Zwiebeln Tomates, mozzarella, saumon fumé, capres, oignon <i>Tomato, mozzarella, smoked salmon, capers, onion</i>	19.50
<b>GAMBERETTI</b> Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum Tomates, mozzarella, crevettes, ail, oignon, basilic <i>Tomato, mozzarella, shrimps, garlic, onion, basil</i>	19.50
<b>SVIZZERA</b> 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
<b>ALPHORN</b> 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