

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 mēlée / 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 mēlée / with mixed salad

28.5

Paniertes Schweinsschnitzel

Escalope de porc pannē

Breaded porc escalope

Mit Pommes frites / avec pommes frites / with French fries

26.5

oder / ou / or

Mit gemischtem Salat / avec salade mēlée / with mixed salad

27.5

MONATSPIZZA... / PIZZA DU MOIS...

"Pizza PICCANTE"

(Rotes Pesto / Mozzarella / Zwiebel / Cherry Tomaten / Salami scharf / gebratener Speck)

(Pesto rouge / mozzarella / oignon / tomates cherry / salami piquant / lard rōti)

(Red pesto / mozzarella / onion / cherry tomatoes / spicy salami / fried bacon)

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 intolerances!

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

VORSPEISE / ENTREE / STARTER

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

SALAT / SALADE / SALAD

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

SUPPE / POTAGE / SOUP

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

PASTA & VEGI

Käsefondue « moitié-moitié »	ab 2 Pers.	24 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		21.5
Tagliatelle au saumon fumé, pesto rouge & crème		
<i>Tagliatelle with smoked salmon, red pesto & cream</i>		
Tagliatelle an Safranrahm & Crevetten		23.5
Tagliatelle avec crème de safran & crevettes		
<i>Tagliatelle with saffron cream & prawns</i>		
Penne all'arrabiata (pikante Tomatensauce)		16.5
Penne all'arrabiata (sauce tomate piquante)		
<i>Penne all'arrabiata (spicy tomato sauce)</i>		
Morchelrahm Toast		24.5
Toast aux morilles & crème		
<i>Toast with morel-cream</i>		

FISCH / POISSON / FISH

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

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

FLEISCH VOM GRILL VIANDE GRILLÉE GRILLED MEAT

Schweinssteak / Steak de porc / <i>Porc steak</i>	28
Kalbsschnitzel / Escalope de veau / <i>Veal escalope</i>	39.5
Entrecôte	39.5
Rindsfilet / 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

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

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

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