

WILDES... / LA CHASSE...

Gemspfeffer / Civet de chamois / *Jugged chamois*
Fr. 33.—

Serviert mit Spätzli Maison oder Nudeln, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni & Früchte
Servi avec spätzli maison ou nouilles, choux rouge, choux de Bruxelles, marrons & fruits
Served with homemade spätzli or noodles, red cabbage, Bruxelles sprouts, chestnuts & fruits

৳৳

Rehmédallions / Médallions de chevreuil / *Vension médallions*
Fr. 39.—

Hirschentrecôte aus einheimischer Jagd / Entrecôte de cerf (chasse locale) / *Deer entrecôte*
Fr. 41.—

Sauce zur Auswahl zu Reh & Hirsch

Sauce au choix avec chevreuil & cerf

Sauce to choose with vension & deer

Morchel-, Senf- oder Preiselbeersauce

Aux morilles, à la moutarde « Dijonnais » ou aux airelles

Morel, mustard or lingonberries sauce

Serviert mit Spätzli Maison oder Nudeln, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni & Früchte
Servi avec spätzli maison ou nouilles, choux rouge, choux de Bruxelles, marrons & fruits
Served with homemade spätzli or noodles, red cabbage, Bruxelles sprouts, chestnuts & fruits

EVERGREENS...

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

৳৳

Paniertes Schweinsschnitzel

Escalope de porc pané - 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 PICCANTE**”

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

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

(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>				
Crevettencocktail				13
Cocktail de crevettes <i>Shrimps cocktail</i>				
Gstaader Hobelkäse	Portion	100gr.		17
Fromage à rebibes de Gstaad „Hobelkäse“ (aged rolled mountain cheese)	½ Portion	60gr.		12
Saaneländer Trockenfleisch	Portion	100gr.		25
Viande séchée du Saanenland <i>Dried beef from Saanenland</i>	½ Portion	60gr.		16

SALAT / SALADE / SALAD

Grüner Salat				7.5
Salade verte <i>Green salad</i>				
Gemischter Salat				10
Salade mêlée <i>Mixed salad</i>				
Alphornsalat				
(Blattsalate mit Speck, Käse, Ei, Nüssen und Crôutons)	Vorspeise/Entrée/Starter			13.5
	Hauptgang/principal/main			17
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

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 Riesenkrevetten 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 « Alhorn » am Tisch zubereitet	ab 2 Personen	49.5 p.P.
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>	

Fleischspieß « Bruno »	36
(Rind / Kalb / Schwein)	
Knoblauch / Champignons / mit Kräuterbutter gratiniert	
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 nature

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 »

Röstikroketten

Gemüsebouquet

Filet de boeuf flambé „Alphorn“

Croquettes de rösti

Bouquet de légumes

Flamed beef fillet « Alphorn »

Rösti croquettes

Season vegetables

Warme Waldbeerensuppe / Vanille Glace / Rahm

Soupe de baies de bois chaude / glace vanille / chantilly

Warm wild berry soup / vanilla ice cream / cream

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