

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

24.5

oder / ou / or

Mit gemischtem Salat / avec salade mēlée / with mixed salad

25.5

❧

Paniertes Schweinsschnitzel

Escalope de porc panē

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

❧

Kaltes Roastbeef / Tartare Sauce

Roastbeef froid / sauce Tartare

Cold roastbeef / tartare sauce

Mit Pommes frites / avec pommes frites / with French fries

28

oder / ou / or

Mit gemischtem Salat / avec salade mēlée / with mixed salad

29

MONATSPIZZA... / PIZZA DU MOIS...

“Pizza CAMEMBERT”

(Tomate / Mozzarella / Camembert aus der Normandie / Zwiebel / Speckwürfeli)

(Tomate / mozzarella / Camembert de Normandie / oignon / cubes de lard)

(Tomato / mozzarella / Camembert from Normandy / onion / 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 intolérances!

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

VORSPEISE / ENTREE / STARTER

Rauchlachs / Zwiebelringe / Kapern / Meerrettich / Toast & Butter			23
Saumon fumé / oignon / capres / raifort / toast & beurre			
<i>Smoked salmon / onion / capers / horseradish / toast & butter</i>			
Gstaader Hobelkäse	Portion	100gr.	17
Fromage à rebibes de Gstaad	½ Portion	60gr.	12
„Hobelkäse“ (aged rolled mountain cheese)			
Saaneländer Trockenfleisch	Portion	100gr.	25
Viande séchée du Saanenland	½ Portion	60gr.	16
<i>Dried beef from Saanenland</i>			

SALAT / SALADE / SALAD

Grüner Salat	vegi		7.5
Salade verte			
<i>Green salad</i>			
Gemischter Salat	vegi		10
Salade mêlée			
<i>Mixed salad</i>			
Alphornsalat			
(Blattsalate / Speck / Ei / Nüsse / Gruyère / Crôtons)	Vorspeise/Entrée/Starter	13.5	
	Hauptgang/principal/main	18	
Salade Alphon (salade verte / lard / œuf / noix / Gruyère/ crôtons)			
<i>Alphon salad (green salad / bacon / egg / nuts / Gruyère cheese / croûtons)</i>			

SUPPE / POTAGE / SOUP

Tagessuppe			8.5
Potage du jour			
<i>Soup of the day</i>			
Kraftbrühe / Gemüsestreifen			7
Consommé Julienne			
<i>Consommé / little vegetables</i>			
Tomatencrèmesuppe / Mozzarella / Basilikum	vegi		10.5
Crème de tomates / Mozzarella / basiic			
<i>Tomatoe cream soup / mozzarella / basil</i>			

PASTA / KÄSE & VEGI

Tagliatelle / Rauchlachsstreifen / rotes Pesto / Rahm			24
Tagliatelle / saumon fumé / pesto rouge / crème			
<i>Tagliatelle / smoked salmon / red pesto / cream</i>			
Tagliatelle / Gemüsestreifen / Safran / Rahm	vegi		18.5
Tagliatelle / julienne de légumes / safran / crème			
<i>Tagliatelle / vegetable julienne / saffron / cream</i>			
Tagliatelle / Crevetten / Safran / Rahm			26.5
Tagliatelle / crevettes / safran / crème			
<i>Tagliatelle / prawns / saffron / cream</i>			
Tagliatelle all'arrabiata (pikante Tomatensauce)	vegi		17.5
Tagliatelle all'arrabiata (sauce tomate piquante)			
<i>Tagliatelle all'arrabiata (spicy tomato sauce)</i>			
Morchelrahm Toast	vegi		24.5
Toast aux morilles & crème			
<i>Toast with morel-cream</i>			
Käsefondue « moitié-moitié »	vegi	ab 2 Pers.	24 p. P.
Fondue « moitié-moitié »		dès 2 pers.	
<i>Cheese fondue « moitié-moitié »</i>		<i>from 2 pers.</i>	

FISCH / POISSON / FISH

Gebratene Eglifilets	33
Filets de perche meunière	
<i>Fried perch filets</i>	

CORDON BLEUS

Cordon bleu vom Kalb (Klassisch mit Vacherin & Schinken)	40
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“	30
Klassisch mit Vacherin & Schinken	
Classic avec Vacherin & jambon cuit	
<i>Classical with Vacherin & ham</i>	
Cordon bleu vom Schwein (porc) „No 2“	30
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“	30
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 / Porc steak	29
Kalbsschnitzel / Escalope de veau / Veal escalope	40
Entrecôte	40
Rindsfilet / Filet de bœuf / Beef fillet	49

Wählen Sie eine der hausgemachten Saucen:

Choisissez une des sauces maison:

Choose one of the homemade sauces:

Morchelrahmsauce / Grüne Pfeffersauce / Kräuterbutter

Sauce aux morilles / Sauce au poivre vert / Café de Paris

Sauce with morels / Green pepper 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!

Beilagen zur Auswahl zu Fisch & Fleisch

Garniture au choix avec poisson & viande

Fish & meat served with (to choose)

Pommes frites / Butternudeln / Wildreis oder Röstikroketten und Saisongemüse

Pommes frites / nouilles au beurre / riz sauvage ou croquettes de rösti et légumes de saison

French fries / noodles / wild rice or rösti croquettes and season vegetable

HAUSSPEZIALITÄTEN / SPÉCIALITÉS MAISON HOUSE SPECIALITIES

Flambiertes Rindsfilet « Alphorn » am Tisch zubereitet ab 2 Personen 50 p.P.
Filet de boeuf flambé « Alphorn » préparé à la table dès 2 personnes
Beef fillet flambé « Alphorn » prepared at the table from 2 persons

Fleischspieß « Bruno » 38
(Rind / Kalb / Schwein)
Knoblauch / Champignons / mit Kräuterbutter gratiniert
Brochette de viande « Bruno »
(bœuf / veau / porc)
Ail / champignons / gratiné avec beurre aux herbes
Meat skewer « Bruno »
(beef / veal / porc)
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 / Butternudeln / Wildreis oder Röstikroketten und Saisongemüse
Pommes frites / nouilles au beurre / riz sauvage ou croquettes de rösti et légumes de saison
French fries / noodles / wild rice or rösti croquettes and season vegetable

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

Alphornsalat
(Blattsalate / Speck / Ei / Nüsse / Gruyère / Crôtons)
Salade Alphorn (salade verte / lard / œuf / noix / Gruyère/ crôtons)
Alphorn salad (green salad / bacon / egg / nuts / Gruyère cheese / crôtons)

Kraftbrühe / Gemüsestreifen
Consommé / Julienne de légumes
Consommé / little 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. 68 p.P.
3-Gänge / 3-plats Fr. 63 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 200 gr. 46 p. P. / 300 gr. 56 p. P.
Chapeau de tatar avec bœuf / veau / porc
Tatar hat with beef / veal / porc

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

PIZZE

MARGHERITA Tomaten, Mozzarella, Oregano Tomates, mozzarella, oregano <i>Tomato, mozzarella, oregano</i>	15.5
PROSCIUTTO Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano Tomates, mozzarella, jambon, oregano <i>Tomato, mozzarella, ham, oregano</i>	17
NAPOLETANA Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern, Oregano Tomates, mozzarella, anchois, olives, câpres, oregano <i>Tomato, mozzarella, anchovies, olives, capers, oregano</i>	18
FUNGHI Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oregano Tomates, mozzarella, champignons, oregano <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, oregano</i>	17
DIAVOLO Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni Tomates, mozzarella, salami piquante, poivron <i>Tomato, mozzarella, spicy salami, pepper</i>	18
HAWAII Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano Tomates, mozzarella, jambon, ananas, oregano <i>Tomato, mozzarella, ham, pineapple, oregano</i>	18
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>	19
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>	20.5
PUGLIESE Tomaten, Mozzarella, Thon, Oliven, Zwiebeln, Oregano Tomates, mozzarella, thon, olives, oignon, oregano <i>Tomato, mozzarella, tuna, olives, onion, oregano</i>	18
SALMONE Tomaten, Mozzarella, Rauchlachs, Kapern, Zwiebeln Tomates, mozzarella, saumon fumé, capres, oignon <i>Tomato, mozzarella, smoked salmon, capers, onion</i>	20
GAMBERETTI Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum Tomates, mozzarella, crevettes, ail, oignon, basilic <i>Tomato, mozzarella, shrimps, garlic, onion, basil</i>	20
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>	20
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>	20.5

kleine / petite / small PIZZA - 2.50