

Vorspeisen und mehr *Collation / Collation*

Gemischter Salat mit unseren Salatsaucen nach Ihrer Wahl: 12.50
Französisches Dressing, Vinaigrette oder Landhaus-Dressing

Salade mêlée avec nos sauces à salade au choix: Française, vinaigrette ou Landhaus
Mixed salad with your choice of dressings: French, vinaigrette or Landhaus dressing,

Blattsalate mit Apfelscheiben, Radiesschen und 10.50
Kürbiskernen mit unseren Salatsaucen nach Ihrer Wahl:
Französisches Dressing, Vinaigrette oder Landhaus Dressing

Salades vertes avec des tranches de pomme, des radis et des graines de courge
avec nos sauces à salade au choix: Française, vinaigrette ou Landhaus
Leaf salad with apple slices, radishes and pumpkin seeds
with our salad dressings of your choice: French dressing, vinaigrette or Landhaus dressing

Grüner Bohnensalat mit Ruccola, Pfirsichen, Speck und Ziegenkäse 12.50

Salade de haricots verts avec roquette, pêches, lard et fromage de chèvre
Green bean salad with rocket salad, peaches, bacon and goat's cheese

Rindstartar mit seinen traditionellen Zutaten (70g/140g) 21.50/31.00
an Ihrem Tisch und nach Ihrem Geschmack zubereitet,
mit Briochetoast / mit Pommes Frites + SFr. 3.50

Tartare à la façon du chef, préparé à la table, selon votre goût,
toast briochés / avec pommes frites + SFr. 3.50
Beef tatar accompanied by its traditional ingredients, prepared at
table to your taste and served with brioche toast / with french fries + SFr. 3.50

Sanona Teller 21.50/26.50
Gstaader Trockenfleisch, Kalbscoppa, Trockenwurst,
Saanengeiss-Salami, Hobelkäse und Tomme Fleurette

Viande séchée de Gstaad, coppa de veau, saucisse sèche,
salami de chèvre de Saanen, fromage à rebibes et Tomme Fleurette
Gstaad dried meat, veal coppa, dried sausage, Saanen goat salami,
shaved cheese and Tomme Fleurette

Kalter Roastbeefsteller mit Sauce Tartar 29.00 / 35.00
mit gemischtem Salat, Salatsaucen nach Ihrer Wahl:
Französisches Dressing oder Vinaigrette
mit Pommes Frites + SFr. 3.50

*Roastbeef froide avec sauce tartare,
salade mée accompagnée d'une sauce à choix: Française ou vinaigrette
avec pommes frites + SFr. 3.50*

*Cold roast beef with tartar sauce
mixed salad with your choice of dressings: French or vinaigrette dressing
with french fries + SFr. 3.50*

Cervelat Salat 22.00

Marinierter Wurstsalat
mit Schönrieder Bergkäse +SFr. 3.00

*Salade de cervelas
avec fromage de montagne Schönried + SFr. 3.00*

*Cervelat sausage salad
with Schönried mountain cheese+ SFr. 3.00*

Suppen *Potages / Soups*

Pepperonisuppe mit Guacamole 10.00

*Soupe de poivrons avec guacamole
Peperoni soup with guacamole*

Rindsbouillon mit Flädli 8.00

*Bouillon de boeuf aux crêpes juliennes
Clear beef soup with pancke strips*

Tagessuppe, jeden Tag eine neue Überraschung 8.00

*Soupe du jour, chaque jour une nouvelle surprise
Soup of the day. Please ask for the daily recommendation*

Hauptgerichte *Main courses / Plat principal*

Pferdeentrecôte (250g) mit Tagesgemüse, Pommes frites und Sauce Hollandaise	39.00
<i>Entrecôte de cheval avec légume du jour, pommes frites et sauce hollandaise</i> <i>Horse entrecôte served with daily vegetables, French fries and hollandaise sauce</i>	
Berner Cordon Bleu Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Bauernschinken und unserer Käsemischung, mit Tagesgemüse und Bratkartoffeln mit Zwiebeln	45.00
<i>Escalope de veau panée, farcie au jambon et au fromage (mélange maison), légumes du jour, pommes de terre aux oignons</i> <i>Breaded veal escalope stuffed with farmer's ham and our blend of cheeses, served with vegetables and sautéed onion potatoes</i>	
Paniertes Schweins-Schnitzel mit eingemachten Preiselbeeren, Tagesgemüse und Bratkartoffeln	32.00
<i>Escalope de porc panée avec compote d'airelles rouges, légumes du jour, Pommes de terre aux oignons</i> <i>Pan-fried breaded pork escalope with cranberry compote, vegetables of the day and onion potatoes</i>	
Landhausbratwurst mit Chili und Knoblauch (sehr scharf), Zwiebelsauce, Rösti	29.00
<i>Saucisse de porc au chili à l'ail (très épicé), sauce aux oignons, roesti</i> <i>Pork sausage with chili and garlic (very spicy), onion sauce, roesti</i>	
Landhaus Burger 200g Rindsburger mit Speck, Tomaten und Zwiebeln, gratiniert mit Schönrieder Raclettekäse, Pommes Frites, Salat	29.50
<i>200g hamburger de boeuf gratiné au fromage à raclette de Schönried, lard, tomates et oignons, accompagné de pommes frites et salad</i> <i>200g beef burger in a bun with bacon, tomato, onion, gratinated with Schönrieder Raclette cheese, accompanied by French fries and salad</i>	

<p>Vegi Burger</p> <p>Gemüse, Haferflocken und Kichererbsen mit Tomaten und Zwiebeln, gratiniert mit Schönrieder Raclettekäse, Pommes Frites, Salat</p> <p><i>Vegi burger à base de légumes, de flocons d'avoine et de pois chiches avec des tomates et des oignons, gratiné au fromage à raclette de Schönried, accompagné de pommes frites et salad</i></p> <p><i>Vegi burger made with vegetables, oat flakes and chickpeas with tomatoes and onions, gratinated with Schönrieder Raclette cheese, accompanied by French fries and salad</i></p>	26.50
<p>Pouletschenkel in Mole gegart</p> <p>(mexikanische Chili-Schokoladensauce), Reis</p> <p><i>Cuisse de poulet cuite au mole (sauce mexicaine au chili et au chocolat), riz</i></p> <p><i>Chicken leg cooked in mole (Mexican chilli chocolate sauce), rice</i></p>	29.00
<p>Pouletflügeli mit unserem Spezialgewürz,</p> <p>Pommes Frites, kleiner Salat</p> <p><i>Ailes de poulet avec notre épice spéciale, pommes frites, petite salad</i></p> <p><i>Chicken wings with our special seasoning, French fries, small salad</i></p>	25.00
<p>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Rösti</p> <p><i>Émincé de veau à la zurichoise avec roesti</i></p> <p><i>Traditional sliced veal Zurich style with roesti</i></p>	45.00
<p>Geschnetzelte Saanenländer Kalbsleber</p> <p>mit Minze, Apfelessig und Rösti</p> <p><i>Emincé de foies de veau de Saanen à la menthe et au vinaigre de pommes, roesti</i></p> <p><i>Sliced calf's liver from Saanen with mint and apple vinegar, roesti</i></p>	43.00
<p>Picadillo</p> <p>Hörnli mit gehacktem Rindfleisch nach mexikanischer Art</p> <p><i>Hörnli avec viande de bœuf hachée à la mexicaine</i></p> <p><i>Pasta with minced beef Mexican style</i></p>	25.00

**Bachsaiblingfilet mit Sauce Hollandaise,
Mangold und Salzkartoffeln**

41.00

Filet d'omble de fontaine avec sauce hollandaise, blettes et pommes de terre vapeur

Arctic char fillet with hollandaise sauce, Swiss chard and boiled potatoes

Swiss Pinsa

Luftiger Sauerteig aus Reis-, Soja- und Weizenmehl, knusprig gebacken

*Levain aéré à base de farine de riz, de soja et de blé,
cuit croustillant.*

*Airy sourdough made from rice, soy and wheat flour,
baked crispy*

	klein	gross
Pinsa Mexikana Schwarzes Bohnenpüree, gekochte Pouletstreifen mit Gemüse und Chili, Sauerrahm, Käse, Koriander <i>Purée de haricots noirs, émincé de poulet cuit avec légumes et chili, crème aigre, fromage, coriandre</i> <i>Black bean puree, cooked chicken strips with vegetables and chilli, sour cream, cheese, coriander</i>	18.00	25.00
Aelpler Pinsa Speck, Birnen, Zwiebeln, Kartoffeln, Sauerrahm, Landhaus Käsemischung <i>Lard, poires, oignons, pommes de terre, crème aigre, mélange de fromages maison</i> <i>Bacon, pears, onions, potatoes, sour cream, Landhaus cheese mix</i>	18.00	25.00
Tessiner Pinsa (vegetarisch) Rucolapesto, Tomaten, Auberginen, Zuccetti, Peperoni, Knoblauch, Oregano, Landhaus Käsemischung <i>Pesto de roquette, tomates, aubergines, zucchini, piments, ail, origan, mélange de fromage maison</i> <i>Rocket pesto, tomatoes, aubergines, zucchini, chilli peppers, garlic, oregano, Landhaus cheese mix</i>	18.00	25.00

Desserts
Dessert / Desserts

Gebrannte Crème nach Berner Art	7.00
<i>Crème brûlée bernoise</i>	
<i>Caramel cream Bernese style</i>	
Schokoladenkuchen mit Tequilasauce	12.50
<i>Gâteau au chocolat avec sauce tequila</i>	
<i>Chocolate cake with tequila sauce</i>	
Meringue mit Doppelrahm	12.50
<i>Meringue à la crème double</i>	
<i>Meringue with double cream</i>	