

Vorspeisen und mehr *Collation / Collation*

**Gemischter Salat oder Blattsalate mit unseren
Salatsaucen nach Ihrer Wahl:
Französisches Dressing oder Vinaigrette** 9.50

*Salade mêlée ou salade verte accompagnée d'une sauce à choix:
Française ou vinaigrette*

*Mixed salad or green salad with your choice of dressings.
French or vinaigrette*

**Rindstartar mit seinen traditionellen Zutaten
an Ihrem Tisch und nach Ihrem Geschmack
zubereitet, mit Briochetoast (70g / 140.g)** 21.00 / 29.00

*Tartare à la façon du chef, préparé à la table, selon votre goût,
toast briochés*

*Beef tatar accompanied by its traditional ingredients, prepared at
your table to your taste with brioche toast*

**Sanona Teller: Gstaader Trockenfleisch, Hobelkäse
und Trockenwürste aus der Region
mit Saanensenfdip** 19.50 / 24.50

*Assiette de Gessenay: Viande séchée de Gstaad, fromage rebibe de
Saanen, saucisse séchée, moutarde de Saanen «Saanensenf»*

*Air dried meat from Gstaad, shavings of mountain-cheese, smoked
sausages and a Saanen mustard dip*

Rindsbouillon mit Flädli 8.00

Bouillon de boeuf aux crêpes juliennes

Clear beef soup with pancke strips

Hauptgerichte

Main courses / Plat principal

Berner Cordon Bleu 44.00

Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Bauernschinken und unserer Käsemischung mit Tagesgemüse und Bratkartoffeln mit Zwiebeln

Escalope de veau panée, farcie au jambon et au fromage (mélange maison), légumes du jour, pommes de terre aux oignons

Breaded veal escalope stuffed with farmer's ham and our blend of cheese, served with vegetables and sautéed onion potatoes

Simmentaler Hohrückensteak (250g) 39.00

Pommes Frites, Gemüse, Café-de-Paris-Landhaussauce oder Rote Pfefferrahmsauce

*Entrecôte pariesienne de Simmental (250g), pommes frites, légumes
Sauce Café-de-Paris facon Landhaus ou sauce rouge à la crème au poivre*

*Rib-eye steak from Simmental (250g), french fries, vegetables,
Landhaus Café de Paris sauce or red cream sauce with pepper*

Landhaus Burger 29.00

200g Rindsburger mit Salat, Speck, Tomaten und Zwiebeln, gratiniert mit Schönrieder Raclettekäse, Pommes Frites

200g hamburger de boeuf gratiné au fromage à raclette de Gstaad, avec salade, lard, tomates et oignons, accompagné de pommes frites

200g beef burger in a bun with lettuce, bacon, tomato, onion, and grated Schönried raclette cheese, accompanied by French fries.

Vegi Burger 25.00
aus Gemüse, Haferflocken und Kichererbsen
mit Tomaten und Zwiebeln, gratiniert mit
Schnönrieder Raclettekäse, Pommes Frites

*Vegi burger à base de légumes, de flocons d'avoine et de pois chiches
avec des tomates et des oignons, gratiné avec
Schnönrieder Fromage à raclette, pommes frites*

*Vegi burger made with vegetables, oat flakes and chickpeas
with tomatoes and onions, gratinated with
Schnönrieder Raclette cheese, french fries*

**Paniertes Schweins-Schnitzel mit eingemachten
Preiselbeeren, Tagesgemüse und
Bratkartoffeln mit Zwiebeln** 29.50

*Escalope de porc panée avec compote d'airelles rouges, légumes du jour,
pommes de terre aux oignons*

*Pan-fried breaded pork escalope with cranberry compote, vegetables
of the day and onion potatoes*

Desserts / Dessert / Desserts

**Vermicelle mit Kirsch parfümiert und Rahm
mit Meringue** 12.00

*Vermicelles au kirsch et à la crème / avec meringue /
Vermicelli with Kirsch and cream - also served with with meringue*

Cheesecake mit Waldbeeren 12.50

Cheesecake with forest berries

Cheesecake aux baies de forêt