

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 Saanensendip** 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*
-
- Tagessuppe, jeden Tag eine neue Überraschung** 7.50
- Soupe du jour, chaque jour une nouvelle surprise*
- Soup of the day. Please ask for the daily recommendation*

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 Entrecôte (250g) 45.00

Pommes Frites, Gemüse, Kräuterbutter oder Rote Pfefferrahmsauce

Entrecôte de Simmental (250g), pommes frites, légumes, beurre aux fines herbes ou sauce rouge à la crème au poivre

Entrecôte from Simmental (250g), french fries, vegetables, herb butter 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.

<p>Vegi Burger aus Gemüse, Haferflocken und Kichererbsen mit Tomaten und Zwiebeln, gratiniert mit Schnönrieder Raclettekäse, Pommes Frites</p> <p><i>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</i></p> <p><i>Vegi burger made with vegetables, oat flakes and chickpeas with tomatoes and onions, gratinated with Schnönrieder Raclette cheese, french fries</i></p>	25.00
<p>Paniertes Schweins-Schnitzel mit eingemachten Preiselbeeren, Tagesgemüse und Bratkartoffeln mit Zwiebeln</p> <p><i>Escalope de porc panée avec compote d'airelles rouges, légumes du jour, pommes de terre aux oignons</i></p> <p><i>Pan-fried breaded pork escalope with cranberry compote, vegetables of the day and onion potatoes</i></p>	29.50
<p>Frische Forelle im Ganzen gebraten, Tagesgemüse und Salzkartoffeln</p> <p><i>Truite fraîche rôtie, légumes du jour et pommes de terre nature</i></p> <p><i>Pan-fried trout, vegetables and boiled potatoes.</i></p>	36.00
<p>Käsefondue mit Kartoffeln (+2.50)</p> <p><i>Fondue au fromage avec pommes de terre (+2.50)</i></p> <p><i>Cheese fondue with boiled potatoes (+2.50)</i></p>	24.50

Mini Desserts
Petits desserts/ Small desserts

Soufflé Glacé Grand Marnier 7.00

Soufflé Glacé Grand Marnier

Soufflé Glacé Grand Marnier

Desserts / Dessert / Desserts

Vermicelle mit Kirsch parfümiert und Rahm 9.00

mit Meringue 12.00

mit Vanilleglacé 12.00

mit Meringue und Vanilleglacé 15.00

*Vermicelles au kirsch et à la crème / avec meringue / avec glace vanille /
ou avec meringue et glace vanille*

*Vermicelli with Kirsch and cream - also served with with meringue
or vanilla ice-cream or with vanilla ice cream and meringue*

Cheesecake mit Waldbeeren 12.50

Cheesecake with forest berries

Cheesecake aux baies de forêt

Kaffeeglace nach Landhausart 12.50

Glace au café à la Landhaus

Coffee ice cream Landhaus style

Coupe Danemark 12.50

Vanilleglace mit Schokoladensauce

Glace à la vanille avec sauce au chocolat

Vanilla ice-cream with hot chocolate sauce

Sorbet Colonel Zitronensorbet mit Wodka <i>Sorbet au citron avec Wodka</i> <i>Lemon sorbet with Vodka</i>	12.50
Frappé Vanille/Kaffee/Schokolade/Erdbeere/Alpencaramel/ Saanenmüntschi mit Haselnuss/Zitrone/Himbeer <i>Vanille/Café/Chocolat/Fraise/Alpine Caramel/</i> <i>Chocolat avec noisette/sorbet citron/framboises</i> <i>Vanilla/Coffee/Chocolate/Strawberry/Alpine Caramel/</i> <i>Saanenmüntschi with Hazelnut/Lemon/raspberry</i>	8.50
Kugel Saanen Premium Glace Vanille/Kaffee/Schokolade/Erdbeere/Alpencaramel/ Saanenmüntschi mit Haselnuss/Zitrone/Himbeer <i>Boule du Saanen Premium Glace</i> <i>Vanille/Café/Chocolat/Fraise/Alpine Caramel/</i> <i>Chocolat avec noisette/sorbet citron/framboises</i> <i>Scoop of Saanen Premium Glace</i> <i>Vanilla/Coffee/Chocolate/Strawberry/Alpine Caramel/</i> <i>Saanenmüntschi with Hazelnut/Lemon/raspberry</i>	3.50
Rahmzuschlag / Cream/ Whipped cream/	1.50