

Vorspeisen und mehr *Collation / Collation*

- Gemischter Salat oder Blattsalate mit unseren Salatsaucen nach Ihrer Wahl:
Französisches Dressing oder Vinaigrette** 10.50
- 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 dressing*
-
- Rindstartar mit seinen traditionellen Zutaten an Ihrem Tisch und nach Ihrem Geschmack zubereitet, mit Briochetoast (70g/140g) mit Pommes Frites + SFr. 3.50** 21.50 / 31.00
- 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*
-
- Nüsslisalat mit Speck, Saanenland-Ei und Brotwürfel** 12.50/16.50
- Doucette à l'oeuf du Saanenland au lard et aux croûtons*
- Lamb's lettuce with Saanenland egg, bacon and bread croutons*
-
- Kartoffelkuchen mit Spinat, Sauerrahm, Champignons und Käse gratiniert** 14.00
- Tarte aux pommes de terre avec épinards, crème aigre, champignons gratiné au fromage*
- Potato pie with spinach, sour cream, mushrooms and cheese*

Sanona Teller: Gstaader Trockenfleisch, Kalbscoppa, Hobelkäse, und Trockenwürste aus der Region mit Saanensendip

21.50 / 26.50

Assiette de Gessenay: Viande séchée de Gstaad, coppa de veau, fromage rebibe de Saanen, saucisse séchée, moutarde de Saanen

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

Suppen
Potages / Soups

Gerstensuppe mit Gstaader Trockenfleisch

10.00

Soupe à l'orge avec viande séchée de Gstaad

Barley soup with air dried meat from Gstaad

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) 37.00

Entrecôte de cheval / Horse entrecôte

Alle unsere Grillgerichte servieren wir mit frischem Gemüse, Pommes frites und Sauce Bearnaise

Tous nos grillades de viandes sont servis avec des légumes frais, pommes frites et sauce bearnaise

All our grill dishes are served with fresh vegetables, French fries and bearnaise sauce

Berner Cordon Bleu 45.00

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 cheeses, served with vegetables and sautéed onion potatoes

Paniertes Schweins-Schnitzel mit eingemachten Preiselbeeren, Tagesgemüse, Bratkartoffeln mit Zwiebeln 32.00

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

<p>Landhaus Burger</p> <p>200g Rindsburger mit Speck, Tomaten und Zwiebeln, gratiniert mit Schönrieder Raclettekäse, Pommes Frites, Salat</p> <p><i>200g hamburger de boeuf gratiné au fromage à raclette de Schönried, lard, tomates et oignons, accompagné de pommes frites et salad</i></p> <p><i>200g beef burger in a bun with bacon, tomato, onion, gratinated with Schönrieder Raclette cheese, accompanied by French fries and salad</i></p>	29.50
<p>Vegi Burger</p> <p>aus 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>Landhausbratwurst mit Chili und Knoblauch (sehr scharf), serviert mit Bratkartoffeln mit Zwiebeln</p> <p><i>Saucisse de porc au chili à l'ail (très épicé), pommes de terre aux oignons</i></p> <p><i>Pork sausage with chili and garlic (very spicy), onion potatoes</i></p>	29.00
<p>Maispouardenbrust auf Champignon-Lauchrahmgemüse, Reis</p> <p><i>Suprême de poularde de maïs sur champignons et poireaux à la crème, riz</i></p> <p><i>Corn poulard breast on mushrooms and leek in cream sauce, rice</i></p>	32.00

**Frische Forelle im Ganzen gebraten,
Spinat und Salzkartoffeln** 37.00

Truite fraîche rôtie, épinards et pommes de terre nature

Pan-fried trout, spinach, boiled potatoes.

Käsefondue (mit Kartoffeln +3.50) 25.00

Fondue au fromage (avec pommes de terre +3.50)

Cheese fondue (with boiled potatoes +3.50)

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
Oberländer Pinsa	18.00	25.00
Kalbscoppa, Birne, Lenker-Bleu (Blauschimmelkäse), Landhaus Käsemischung, Sauerrahm		
<i>Coppa de veau, poire, Lenker-Bleu (fromage bleu), mélange de fromages maison, crème aigre</i>		
<i>Veal coppa, pear, Lenker-Bleu (blue cheese), Landhaus cheese mix, sour cream</i>		
Tessiner Pinsa (vegetarisch)	18.00	25.00
Rucolapesto, Tomaten, Auberginen, Zuccetti, Peperoni, Knoblauch, Oregano, Landhaus Käsemischung		
<i>Pesto de roquette, tomates, aubergines, zuccetti, piments, ail, origan, mélange de fromage maison</i>		
<i>Rocket pesto, tomatoes, aubergines, zuccetti, chilli peppers, garlic, oregano, Landhaus cheese mix</i>		

Mini Desserts
Petits desserts/ Small desserts

Soufflé Glacé Grand Marnier 7.00
Soufflé Glacé Grand Marnier
Soufflé Glacé Grand Marnier

Gebrannte Crème 7.00
Crème brûlée bernoise
Caramel cream

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 aux baies de forêt
Cheesecake with forest berries

Meringue mit Doppelrahm und Vanille Glace 12.50
Meringue à la crème double et glace à la vanille
Meringue with double cream and vanilla ice cream

Kaffeeglace nach Landhausart 12.50
Glace au café à la Landhaus
Coffee ice cream Landhaus style

Coupe Danemark	13.50
Vanilleglace mit Schokoladensauce <i>Glace à la vanille avec sauce au chocolat</i> <i>Vanilla ice-cream with hot chocolate sauce</i>	
Waldbeercoupe	12.50
Hausgemachtes Waldbeer-Joghurteis, Vanilleeis, warme Waldbeeren <i>Glace au yaourt aux baies de forêt faite maison, glace à la vanille, baies de forêt chaudes</i> <i>Homemade forest berries yoghurt ice cream, vanilla ice cream, warm forest berries</i>	
Sorbet Colonel	12.50
Zitronensorbet mit Wodka <i>Sorbet au citron avec Wodka</i> <i>Lemon sorbet with Vodka</i>	
Frappé	9.50
Vanille/Caramel/Café/Schokolade/Pistazien Waldbeer-Joghurt/Erdbeer <i>Vanille/ caramel/ café/ chocolat/ pistache/</i> <i>Yaourt aux fruits des bois/ fraise</i> <i>Vanilla/ caramel/ café/ chocolate/ pistachio/</i> <i>Wild berry yoghurt/ strawberry</i>	
Kugel Premium Glace und Sorbets	4.00
Vanille/Caramel/Café/Schokolade/Pistazien Waldbeer-Joghurt/Erdbeer/Zitrone/Safran-Orangen/Himbeer <i>Boule du Premium Glace et sorbets</i> <i>vanille/ caramel/ café/ chocolat/ pistache/ Yaourt aux fruits des bois/</i> <i>fraises/ citron/ orange safranée/ framboise</i> <i>Scoop of Premium Glace and sorbets</i> <i>Vanilla/ caramel/ café/ chocolate/ pistachio/</i> <i>Wild berry yoghurt/ strawberry/ lemon/ saffron-orange/ raspberry</i>	
Rahmzuschlag / Crème chantilly/ Whipped cream	1.50