

## 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*

**Kalter Roastbeefteller mit Sauce Tartar  
mit gemischtem Salat, Salatsaucen nach Ihrer Wahl:  
Französisches Dressing oder Vinaigrette  
mit Pommes Frites + SFr. 3.50** 26.00 / 35.00

*Roastbeef froide avec sauce tartare,  
salade mêlée 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*

**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*

**Duo von grüner und weisser Spargelcreme** 11.00

*Duo de crème d'asperges vertes et blanches*

*Duo of green and white asparagus cream*

**Tomatensuppe mit Hobelkäse** 11.00

*Crème de tomates avec fromage de rebibe*

*Tomato cream soup with shavings of mountain-cheese*

**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*

<b>Weisser und grüner Spargel</b>	500g	34.00
<b>mit Sauce Hollandaise</b>	320g	26.00
wahlweise mit Kalbscoppa		+6.00
<i>Aspeges blanches et vertes à la sauce hollandaise</i>		
<i>Supplement coppa de veau +Sfr. 6.00</i>		
<i>White and green asparagus with hollandaise sauce</i>		
<i>surcharge veal coppa +Sfr. 6.00</i>		
 <b>Spargelrisotto</b>		 32.00
<i>Risotto aux asperges</i>		
<i>Asparagus risotto</i>		
 <b>Maispouardenbrust mit geräucherter Chilisauce, gebratene Spargel, Safran Tagliolini</b>		 36.00
<i>Poitrine de poularde de maïs avec sauce au chili fumé, asperges rôties, tagliolini au safran</i>		
<i>Corn poulard breast with smoked chilli sauce, roasted asparagus, saffron tagliolini</i>		
 <b>Kalbsschulterbraten aus dem Saanenland mit leichter Knoblauchsauce, Spargeln und Polenta</b>		 39.00
<i>Rôti d'épaule de veau du Saanenland avec sauce légère à l'ail, asperges et polenta</i>		
<i>Roast veal shoulder from Saanenland with light garlic sauce, asparagus and polenta</i>		

<p><b>Berner Cordon Bleu</b></p> <p><b>Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Bauernschinken und unserer Käsemischung, mit Tagesgemüse und Bratkartoffeln mit Zwiebeln</b></p> <p><i>Escalope de veau panée, farcie au jambon et au fromage (mélange maison), légumes du jour, pommes de terre aux oignons</i></p> <p><i>Breaded veal escalope stuffed with farmer's ham and our blend of cheeses, served with vegetables and sautéed onion potatoes</i></p>	45.00
<p><b>Paniertes Schweins-Schnitzel mit eingemachten Preiselbeeren, Tagesgemüse und Bratkartoffeln</b></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>	32.00
<p><b>Landhaus Burger</b></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><b>Vegi Burger</b></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><b>Landhausbratwurst mit Chili und Knoblauch (sehr scharf), serviert mit Rösti</b></p> <p><i>Saucisse de porc au chili à l'ail (très épicé), roesti</i></p> <p><i>Pork sausage with chili and garlic (very spicy), roesti</i></p>	29.00
<p><b>Pouletflügeli mit unserem Spezialgewürz, Pommes Frites, kleiner Salat</b></p> <p><i>Ailes de poulet avec notre épice spéciale, pommes frites, petite salade</i></p> <p><i>Chicken wings with our special seasoning, french fries, small salad</i></p>	25.00
<p><b>Geschnetzelte Saanenländer Kalbsleber mit Minze, Apfelessig und Rösti</b></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 potatoes</i></p>	43.00
<p><b>Frische Forelle im Ganzen gebraten, Spinat und Salzkartoffeln</b></p> <p><i>Truite fraîche rôtie, épinards et pommes de terre nature</i></p> <p><i>Pan-fried trout, spinach, boiled potatoes.</i></p>	37.00
<p><b>Rösti mit Käse überbacken und Spiegelei</b></p> <p><i>Roesti gratiné au fromage et oeuf au plat</i></p> <p><i>Roesti gratinated with cheese and fried egg</i></p>	22.00
<p><b>Käsefondue (mit Kartoffeln +2.50)</b></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>	25.00

# 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
<b>Oberländer Pinsa</b>	18.00	25.00
<b>Kalbscoppa, Birne, Lenker-Bleu (Blauschimmelkäse), Landhaus Käsemischung, Sauerrahm</b>		
<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>		
<b>Spargel Pinsa</b>	21.00	27.00
<b>Sauerrahm, weisser und grüner Spargel, marinierte Cherrytomaten, Landhaus Käsemischung</b>		
<i>Crème aigre, asperges blanches et vertes, tomates cerises marinées, mélange de fromages maison</i>		
<i>Sour cream, white and green asparagus, marinated cherry tomatoes, Landhaus cheese mix</i>		
<b>Tessiner Pinsa (vegetarisch)</b>	17.00	24.00
<b>Rucolapesto, Tomaten, Auberginen, Zuccetti, Peperoni, Knoblauch, Oregano, Landhaus Käsemischung</b>		
<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*

<p><b>Coupe Danemark</b>  Vanilleglace mit Schokoladensauce  <i>Glace à la vanille avec sauce au chocolat</i>  <i>Vanilla ice-cream with hot chocolate sauce</i></p>	13.50
<p><b>Sorbet Colonel</b>  Zitronensorbet mit Wodka  <i>Sorbet au citron avec Wodka</i>  <i>Lemon sorbet with Vodka</i></p>	14.50
<p><b>Waldbeercoupe</b>  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></p>	12.50
<p><b>Frappé</b>  Vanille/Kaffee/Schokolade/Erdbeere/Alpencaramel/  Saanenmüntschi mit Haselnuss/Zitrone/ Himbeere  <i>Vanille/ Café/ Chocolat/ Fraise/ Alpine Caramel/</i>  <i>Chocolat avec noisette/ sorbet citron/ Framboise</i>  <i>Vanilla/ Coffee/ Chocolate/ Strawberry/ Alpine Caramel/</i>  <i>Saanenmüntschi with Hazelnut/ Lemon/ Raspberry</i></p>	9.50
<p><b>Kugel Saanen Premium Glace</b>  Vanille/Kaffee/Schokolade/Erdbeere/Alpencaramel/  Saanenmüntschi mit Haselnuss/Zitrone/Himbeere  <i>Boule du Saanen Premium Glace</i>  <i>Vanille/ Café/ Chocolat/ Fraise/ Alpine Caramel/</i>  <i>Chocolat avec noisette/ sorbet citron/ framboise</i>  <i>Scoop of Saanen Premium Glace</i>  <i>Vanilla/ Coffee/ Chocolate/ Strawberry/ Alpine Caramel/</i>  <i>Saanenmüntschi with Hazelnut/ Lemon/ Raspberry</i></p>	4.00
<p><b>Rahmzuschlag / Cream/ Whipped cream</b></p>	1.50