

Vorspeisen und mehr *Collation / Collation*

Gemischter Salat, Salatsaucen nach Ihrer Wahl: 9.50
Französisches-, Vinaigrette-, oder Landhausdressing

*Salade mêlée accompagnée d'une sauce à choix:
Française, vinaigrette ou à la mode du Landhaus*

*Mixed salad with your choice of dressings.
French, vinaigrette or Landhaus dressing*

Hausgemachte Wildterrine 19.00
mit Birnenbrot und Cumberlandsauce

Terrine de gibier fait maison avec du pain de poires et sauce cumberland

Homemade game terrine with pear bread and Cumberland sauce

Hirschravioli auf Steinpilzragout mit Wildrahmsauce 22.00 / 32.00

Ravioli de cerf sur un ragout aux cèpes avec une sauce à la crème sauvage

Deer ravioli on boletus mushroom ragout with game cream sauce

Pastetli mit Hirschragout und Pilzen, 20.00 / 30.00
Rotkraut und Marroni

Feuilleté au ragoût de cerf et aux champignons, choux rouge et marrons

Patties with deer ragout and mushrooms, red cabbage and chestnuts

Rindstartar mit seinen traditionellen Zutaten 19.50 / 29.00
an Ihrem Tisch und nach Ihrem Geschmack
zubereitet, mit Briochetoast (70g / 140.g)

*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*

Wildbeilage als Hauptgang

Spätzle und Apfel Rösti, gedämpftes Rotkraut und
Rosenkohl, glasierte Marroni 19.50

*Les garniture de gibier comme plat principal: Spaetzlis et roesti aux pommes,
chou rouge braisé, choux de Bruxelles et marrons glacés*

*Game side dish as main course: Spaetzli, apple roesti, braised red cabbage,
brussels sprouts and glazed chestnuts*

Suppen *Potages / Soups*

Kürbiscremesuppe mit pikantem Orangenkürbis 10.00

Soupe à la crème de potiron et au potiron orange épicé

Pumpkin cream soup with spicy orange pumpkin

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*

**Gempfeffer garniert mit Champignons,
Brotwürfelchen und Silberzwiebeln** 35.00

Civet de chamois aux champignons, croûtons et petits oignons blancs

Marinated chamois stew with porcini, croutons and pearl onions

**Wildschweinkoteletts mit Lebkuchenaprikosen
und Hagenbuttensauce** 40.00

Côtelettes de marcassin aux abricots en pain d'épices et sauce à l'églantier

Wild boar cutlets with gingerbread apricots and rose hip sauce

Rehgeschnetzeltes in Preiselbeerrahmsauce 38.00

Emincé de chevreuil à la sauce crème de gibier et airelles rouges

Sliced venison in his cream sauce with cranberries

**Rehrücken Landhaus (ab 2 Personen)
mit Pilzen, Speckstreifen, Trauben, Silberzwiebeln,
Brotcroutons und Wildrahmsauce** pro Person 60.00

*Selle de chevreuil (à partir de 2 personnes) aux champignons, lardons,
raisins, petits oignons blancs, croûtons et sauce crème de gibier*

*Saddle of venison (for two or more people) with mushrooms,
bacon, grapes, pearl onion, croutons and a wild-game cream sauce*

Zu allen Wildgerichten
servieren wir:
gedämpftes Rotkraut
und Rosenkohl
Spätzle und Apfel Rösti,
glasierte Marroni

*Avec tous les plats de gibier
nous servons du
chou rouge braisé,
des choux de Bruxelles,
spätzlis,
roesti aux pommes
et marrons glacés*

*With all game dishes we serve
braised red cabbage,
brussels sprouts
Spaetzli,
apple roesti
and glazed chestnuts*

<p>Berner Cordon Bleu</p> <p>Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Bauernschinken und unserer Käsemischung mit Tagesgemüse und Bratkartoffeln mit Zwiebeln</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>	<p>44.00</p>
<p>Landhaus Burger</p> <p>200g Rindsburger mit Salat, Speck, Tomaten und Zwiebeln, gratiniert mit Schönrieder Raclettekäse, Pommes Frites</p> <p><i>200g hamburger de boeuf gratiné au fromage à raclette de Gstaad, avec salade, lard, tomates et oignons, accompagné de pommes frites</i></p> <p><i>200g beef burger in a bun with lettuce, bacon, tomato, onion, and grated Schönried raclette cheese, accompanied by French fries.</i></p>	<p>29.00</p>
<p>Paniertes Schweins-Schnitzel mit eingemachten Preiselbeeren, Tagesgemüse, 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>	<p>29.50</p>
<p>Simmentaler Hohrückensteak (250g)</p> <p>Pommes Frites, Gemüse, Café-de-Paris-Landhaussauce</p> <p><i>Entrecôte pariesienne de Simmental (250g), pommes frites, légumes</i></p> <p><i>Sauce Café-de-Paris facon Landhaus</i></p> <p><i>Rib-eye steak from Simmental (250g), french fries, vegetables, Landhaus Café de Paris sauce</i></p>	<p>39.00</p>

**Frische Forelle im Ganzen gebraten,
Spinat und Salzkartoffeln** 34.50

Truite fraîche rôtie, épinards et pommes de terre nature
Pan-fried trout, spinach, boiled potatoes.

Käsefondue 24.50
mit Kartoffeln (+2.50)

Fondue au fromage
avec pommes de terre (+2.50)

Cheese fondue
with boiled potatoes (+2.50)

Rösti mit Käse überbacken und Spiegelei 19.50

Roesti gratiné au fromage et oeuf au plat
Roesti gratinated with cheese and fried egg

**Gerne können Sie Ihre Beilage auch auf Rösti wechseln.
Wir erlauben uns, einen Aufschlag von SFr. 3.50 zu verrechnen.**

Vous pouvez également changer votre plat d'accompagnement pour des roesti.
Nous nous permettons de facturer un supplément de 3,50 francs.

You can also change your side dish to Rösti. We will be charging a surcharge of SFr. 3.50.

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*

**Meringue mit Schönrieder Doppelrahm
und Vanilleglacé** 12.50

Meringue à la crème double de Schönried et glace à la vanille

Meringue with Schönried double cream and vanilla ice cream

Kaffeeglacé nach Landhausart 12.50

Glacé au café à la Landhaus

Coffee ice cream Landhaus style

<p>Coupe Danmark 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>Sorbet Colonel Zitronensorbet mit Wodka <i>Sorbet au citron avec Wodka</i> <i>Lemon sorbet with Vodka</i></p>	14.50
<p>Sorbet Calvados Apfelsorbet mit Calvados <i>Sorbet à la pomme avec Calvados</i> <i>Apple sorbet with Calvados</i></p>	14.50
<p>Frappé Vanille/Kaffee/Schokolade/Erdbeere/Alpencaramel/ Saanenmüntschi mit Haselnuss/Zitrone/Apfel <i>Vanille/Café/Chocolat/Fraise/Alpine Caramel/</i> <i>Chocolat avec noisette/sorbet citron/sorbet pomme</i> <i>Vanilla/Coffee/Chocolate/Strawberry/Alpine Caramel/</i> <i>Saanenmüntschi with Hazelnut/Lemon/Apple</i></p>	9.50
<p>Kugel Saanen Premium Glace Vanille/Kaffee/Schokolade/Erdbeere/Alpencaramel/ Saanenmüntschi mit Haselnuss/Zitrone/Apfel <i>Boule du Saanen Premium Glace</i> <i>Vanille/Café/Chocolat/Fraise/Alpine Caramel/</i> <i>Chocolat avec noisette/sorbet citron/sorbet pomme</i> <i>Scoop of Saanen Premium Glace</i> <i>Vanilla/Coffee/Chocolate/Strawberry/Alpine Caramel/</i> <i>Saanenmüntschi with Hazelnut/Lemon/Apple</i></p>	4.00
<p>Rahmzuschlag / Cream/ Whipped cream</p>	1.50