

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*

Hausgemachte Wildterriner, Cumberlandsauce, Nüsslisalat 21.00

Terrine de gibier fait maison avec sauce cumberland, salade de mache

Homemade game terrine with Cumberland sauce, lamb's lettuce

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

**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, montarde de Saanen*

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

Suppen
Potages / Soups

Kürbiscremesuppe mit eingelegtem Kürbis

8.50/12.00

Soupe à la crème de potiron aux potiron marinée

Pumpkin cream soup with pickled pumpkins

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

Rehpfeffer garniert mit Champignons, Brotwürfelchen und Silberzwiebeln 35.00

Civet de Chevreuil aux champignons, croûtons et petits oignons blancs

Marinated venison stew with porcini, croutons and pearl onions

Geschmorte Wildschweinhaxe mit Pilzen 39.00

Jarret de sanglier braisé aux champignons

Braised wild boar knuckle with mushrooms

Rehgeschnetzeltes in Hagebuttensauce 43.00

Emincé de chevreuil en sauce à l'églantier

Sliced venison in rosehip sauce

Brasato vom Hirsch mit Rotweinsauce und eingelegten Dörrpläumen 39.00

Brasato de cerf en sauce au vin rouge et prunes séchées

Brasato of venison with red wine sauce and dried plums

Rehrücken Landhaus (ab 2 Personen) mit Pilzen, Speckstreifen, Trauben, Silberzwiebeln, Brotcroutons und Wildrahmsauce pro Person 65.00

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: Rotkraut, Rosenkohl, Spätzle, Apfelrösti und glasierte Marroni

Avec tous les plats gibier nous servons: chou rouge braisé, choux de Bruxelles, spaetzlis, roesti aux pommes et marrons glacés

With all game dishes we serve: red cabbage, brussels sprouts, spaetzli, apple roesti and glazed chestnuts

Wildbeilage als Hauptgang: Spätzle und Apfel Rösti, gedämpftes Rotkraut und Rosenkohl, glasierte Marroni 26.50

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

<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>	45.00
<p>Paniertes Schweins-Schnitzel mit eingemachten Preiselbeeren, Tagesgemüse und Bratkartoffeln</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>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</p> <p><i>Saucisse de porc au chili à l'ail (très épicé), pommes de terre sautées</i></p> <p><i>Pork sausage with chili and garlic (very spicy), roast potatoes</i></p>	29.00

**Pouletflügeli mit unserem Spezialgewürz,
Pommes Frites, kleiner Salat** 25.00

Ailes de poulet avec notre épice spéciale, pommes frites, petite salade

Chicken wings with our special seasoning, French fries, small salad

**Geschnetzelte Saanenländer Kalbsleber
mit Minze, Apfelessig und Spätzle** 43.00

Emincé de foies de veau de Saanen à la menthe et au vinaigre de pommes, spaetzli

Sliced calf's liver from Saanen with mint and apple vinegar, spaetzli

**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 +2.50) 25.00

Fondue au fromage (avec pommes de terre +2.50)

Cheese fondue (with boiled potatoes +2.50)

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
Wildsau Pinsa	19.00	26.00
Wildschweingehacktes, Landhaus Käsemischung, Berners-Bleu (Blauschimmelkäse) und Birne		
<i>Viande hachée de Sanglier, poire, Berner-Bleu (fromage bleu), mélange de fromage maison</i>		
<i>Wild boar mincemeat, pear, berner-Bleu (blue cheese), Landhaus cheese mix</i>		
Aelpler Pinsa	18.00	25.00
Mangold, Speckstreifen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomatensauce, Landhaus Käsemischung		
<i>Feuilles de blettes, lardons, oignons, pommes de terre, sauce tomate, mélange de fromages maison</i>		
<i>Swiss chard, bacon strips, onions, potatoes, tomato sauce, Landhaus cheese mix</i>		
Tessiner Pinsa (vegetarisch)	17.00	24.00
Rucolapesto, Tomaten, Auberginen, Zuccetti, Peperoni, Knoblauch, Oregano, Landhaus Käsemischung		
<i>Pesto de roquette, tomates, aubergines, zucchini, piments, ail, origan, mélange de fromage maison</i>		
<i>Rocket pesto, tomatoes, aubergines, zucchini, 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/ fraises/ citron/ orange safranée/ framboise</i>	
<i>Scoop of Premium Glace and sorbets</i>	
<i>Vanilla/ caramel/ café/ chocolate/ pistachio/ Wild berry yoghurt/ strawberry/ lemon/ saffron-orange/ raspberry</i>	
Rahmzuschlag / Crème chantilly/ Whipped cream	1.50