

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*

Blattsalate mit Kräutern, Grapefruitfilets 9.50
Croûtons und Kürbiskernen mit Joghurtdressing

*Salades de feuilles aux fines herbes, filets de pamplemousse,
croûtons et graines de courge avec vinaigrette au yaourt*

*Green salad with herbs, grapefruit filets,
croûtons and pumpkin seeds with yoghurt dressing*

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 19.50 / 24.50
und Trockenwürste aus der Region
mit Saanensendip

*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*

Servelasalat

17.50

Marinierter Wurstsalat
mit Schönrieder Bergkäse + SFr. 3.00

*Salade de cervelas
avec fromage de montagne Schönried + SFr. 3.00*

*Cervelat sausage salad
with Schönried mountain cheese+ SFr. 3.00*

**Kalter Roastbeefsteller mit Sauce Tartar
mit gemischtem Salat, Salatsaucen nach Ihrer Wahl:
Französisches-, Vinaigrette-, oder Landhausdressing
mit Pommes Frites + SFr. 3.50**

24.00 / 33.00

*Roastbeef froide avec sauce tartare,
salade mêlée accompagnée d'une sauce à choix:
Française, vinaigrette ou à la mode du Landhaus
avec pommes frites + SFr. 3.50*

*Cold roast beef with tartar sauce
mixed salad with your choice of dressings:
French, vinaigrette or Landhaus dressing
with french fries + SFr. 3.50*

Suppen *Potages / Soups*

Fenchel-Safransuppe	9.50
<i>Soupe au fenouil et au safran</i>	
<i>Fennel saffron soup</i>	
Rindsbouillon mit Flädli	8.00
<i>Bouillon de boeuf aux crêpes juliennes</i>	
<i>Clear beef soup with pancke strips</i>	
Tagessuppe, jeden Tag eine neue Überraschung	7.50
<i>Soupe du jour, chaque jour une nouvelle surprise</i>	
<i>Soup of the day. Please ask for the daily recommendation</i>	

Hauptgerichte

Main courses / Plat principal

Tomatenrisotto mit Basilikum 25.00
Risotto de tomates au basilic
Tomato risotto with basil

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
cheeses, served with vegetables and sautéed onion potatoes*

Geschnetzelte Kalbsleber mit Minze, Apfelessig und Rösti 36.00
Emincé de foies de veau à la menthe et au vinaigre de pommes, roesti
Sliced calf's liver with mint and apple vinegar, roesti potatoes

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.*

Paniertes Schweins-Schnitzel mit eingemachten Preiselbeeren, Tagesgemüse und Bratkartoffeln mit Zwiebeln 29.50

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

Landhausbratwurst mit Chili und Knoblauch (sehr scharf), serviert mit Rösti 28.50

Saucisse de porc au chili et à l'ail, servi avec du roesti (très épicé)

Pork sausage with chili and garlic, served with roesti (very spicy)

Saftiger Pouletschenkelspiess an Kräutermarinade mit gemischtem Salat, Salatsaucen nach Ihrer Wahl: Französisches-, Vinaigrette-, oder Landhausdressing 32.00

Brochette de cuisse de poulet mariné au fines herbes, salade mêlée accompagnée d'une sauce à choix:

Française, vinaigrette ou à la mode du Landhaus

Chicken leg skewer marinated with herbs and mixed salad with your choice of dressings.

French, vinaigrette or Landhaus dressing

Simmentaler Hohrückensteak (250g) Pommes Frites, Gemüse, Café-de-Paris-Landhaussauce 39.00

Entrecôte pariesienne de Simmental (250g), pommes frites, légumes Sauce Café-de-Paris facon Landhaus

Rib-eye steak from Simmental (250g), french fries, vegetables, Landhaus Café de Paris sauce

**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.

**Gebratenes Zanderfilet auf Schnittlauchsauce
Spinat und Salzkartoffeln** 32.50

*Filet de sandre rôti, sauce à la ciboulette,
épinards et pommes de terre nature*

*Pan-fried pike-perch fillet on chive sauce,
spinach and 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

Schokoladenkuchen mit Doppelrahm 12.50

Gâteau au chocolat avec crème double

Chocolate cake with double cream

**Meringue mit Schönrieder Doppelrahm
und Vanille Glace** 12.50

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

Meringue with Schönried 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

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>	14.50
Sorbet Calvados Apfelsorbet mit Calvados <i>Sorbet à la pomme avec Calvados</i> <i>Apple sorbet with Calvados</i>	14.50
Melonensalat mit Sorbet <i>Salade de melon et sorbet</i> <i>Melon salad with sorbet</i>	12.50
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>	9.50
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>	4.00
Rahmzuschlag / Cream/ Whipped cream	1.50