

## 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 Roastbeefsteller 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 Saanensenfdip** 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*

**Cervelat Salat** 18.00

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*

## Suppen *Potages / Soups*

**Kalte Apfel-Kartoffelsuppe mit Gstaader Trockenfleischwürfeln** 11.00

*Soupe froide de pommes et de pommes de terre avec dés de viande séchée de Gstaad*

*Cold apple and potato soup with dices of 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*

**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 und Bratkartoffeln** 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*

**Landhaus Burger** 29.50

200g Rindsburger mit Speck, Tomaten und Zwiebeln, gratiniert mit Schönrieder Raclettekäse, Pommes Frites, Salat

*200g hamburger de boeuf gratiné au fromage à raclette de Schönried, lard, tomates et oignons, accompagné de pommes frites et salad*

*200g beef burger in a bun with bacon, tomato, onion, gratinated with Schönrieder Raclette cheese, accompanied by French fries and salad*

**Vegi Burger** 26.50

aus Gemüse, Haferflocken und Kichererbsen mit Tomaten und Zwiebeln, gratiniert mit Schönrieder Raclettekäse, Pommes Frites, Salat

*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*

*Vegi burger made with vegetables, oat flakes and chickpeas with tomatoes and onions, gratinated with*

*Schönrieder Raclette cheese, accompanied by French fries and salad*

<b>Landhausbratwurst mit Chili und Knoblauch</b> <b>(sehr scharf), serviert mit Rösti</b> <i>Saucisse de porc au chili à l'ail (très épicé), roesti</i> <i>Pork sausage with chili and garlic (very spicy), roesti</i>	29.00
<b>Pouletflügeli mit unserem Spezialgewürz,</b> <b>Pommes Frites, kleiner Salat</b> <i>Ailes de poulet avec notre épice spéciale, pommes frites, petite salade</i> <i>Chicken wings with our special seasoning, French fries, small salad</i>	25.00
<b>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Rösti</b> <i>Émincé de veau à la zurichoise avec roesti</i> <i>Traditional sliced veal Zurich style with roesti</i>	45.00
<b>Geschnetzelte Saanenländer Kalbsleber</b> <b>mit Minze, Apelessig und Rösti</b> <i>Emincé de foies de veau de Saanen à la menthe et au vinaigre de pommes, roesti</i> <i>Sliced calf's liver from Saanen with mint and apple vinegar, roesti potatoes</i>	43.00
<b>Frische Forelle im Ganzen gebraten,</b> <b>Spinat und Salzkartoffeln</b> <i>Truite fraîche rôtie, épinards et pommes de terre nature</i> <i>Pan-fried trout, spinach, boiled potatoes.</i>	37.00
<b>Rösti mit Käse überbacken und Spiegelei</b> <i>Roesti gratiné au fromage et oeuf au plat</i> <i>Roesti gratinated with cheese and fried egg</i>	22.00
<b>Käsefondue (mit Kartoffeln +2.50)</b> <i>Fondue au fromage (avec pommes de terre +2.50)</i> <i>Cheese fondue (with boiled potatoes +2.50)</i>	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>Aelpler Pinsa</b>	18.00	25.00
<b>Mangold, Speckstreifen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomatensauce, Landhaus Käsemischung</b>		
<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>		
<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*

<b>Coupe Danemark</b>	13.50
Vanilleglace mit Schokoladensauce	
<i>Glace à la vanille avec sauce au chocolat</i>	
<i>Vanilla ice-cream with hot chocolate sauce</i>	
<b>Sorbet Colonel</b>	14.50
Zitronensorbet mit Wodka	
<i>Sorbet au citron avec Wodka</i>	
<i>Lemon sorbet with Vodka</i>	
<b>Waldbeercoupe</b>	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>	
<b>Frappé</b>	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>	
<b>Kugel Premium Glace und Sorbets</b>	4.00
Vanille/Caramel/Café/Schokolade/Pistazien Waldbeer-Joghurt/Erdbeer/Zitrone/Safran-Orangen/Himbeer	
<b><i>Boule du Premium Glace et sorbets</i></b>	
<i>vanille/ caramel/ café/ chocolat/ pistache/ Yaourt aux fruits des bois/</i>	
<i>fraises/ citron/ orange safranée/ framboise</i>	
<b><i>Scoop of Premium Glace and sorbets</i></b>	
<i>Vanilla/ caramel/ café/ chocolate/ pistachio/</i>	
<i>Wild berry yoghurt/ strawberry/ lemon/ saffron-orange/ raspberry</i>	
<b>Rahmzuschlag / Crème chantilly/ Whipped cream</b>	1.50