

**Aus dem Garten**  
*au jardin / from the garden*

**Gemischter Salat oder Blattsalate mit unseren  
Salatsaucen nach Ihrer Wahl:** 9.50

**Französisches-, Vinaigrette-, oder Landhausdressing**

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

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

**Bruschetta von der Bierkäseschnitte auf Blattsalaten  
mit Landhaussauce** 13.50

*Bruschetta au croûte de fromage à la bière sur salade verte à la vinaigrette  
du Landhaus*

*Bruschetta cheese crust on green salad with Landhaus dressing*

**Nüsslisalat mit Speck, Saanenland-Ei und Brotwürfel** 14.50

*Doucette à l'oeuf du Saanenland au lard et aux croûtons*

*Lamb's lettuce with Saanenland egg, bacon and bread croutons*

## Vorspeisen und mehr *Collation / Collation*

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

*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 Saanensendip** 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*

**Hobelkäse und Bergkäse aus der Region  
mit Cornichons und Silberzwiebeln** 12.00 / 17.50

*Fromage rebide de Saanen et fromage de montagne de la région  
aux cornichons et de petits oignons*

*Saanen mountain-cheese shavings with pickles and onions*

## Suppen *Potages / Soups*

**Bergler's Gerstensuppe** 9.50

*Soupe à l'orge d'alpages*

*Alpine style barley soup*

**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*

**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

*Émincé de foies de veau à la menthe et au vinaigre de pommes, roesti*

*Sliced calf's liver with mint and apple vinegar, roesti potatoes*

**Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Rösti** 43.00

*Émincé de veau à la zurichoise avec roesti*

*Traditional sliced veal Zurich style with roesti*

**Coq au vin** 29.50

**Poulet im Rotwein gekocht mit Reis serviert**

*Poulet cuit au vin rouge servi avec riz blanc*

*Chicken cooked in red wine, served with rice*

**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** 27.00  
*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)*

**Spare Ribs mit BBQ Sauce, Pommes Frites** 34.00  
*Spare Ribs à la sauce BBQ, pommes frites*  
*Landhaus style spare ribs, French fries*

**Simmentaler Chateaubriand (420g)** pro Person 64.00  
**Doppeltes Rindsfilet ab 2 Personen**

*Chateaubriand de Simmental à partir de 2 personnes*

*Filet of beef from the Simmental for two or more people*

**Simmentaler Rindsfilet (210g)** 58.00

*Filet de boeuf de Simmental*

*Beef fillet from Simmental*

**Simmentaler Hohrückensteak (250g)** 39.00

*Entrecôte parisiennne de Simmental*

*Rib-eye steak from Simmental*

**Alle unsere Simmentaler Fleischgerichte servieren wir mit  
frischem Gemüse, Pommes frites und unserer herrlichen  
Café-de-Paris-Landhaussauce**

*Tous nos plats de viandes de Simmental sont servis avec des légumes frais,  
pommes frites et notre délicieuse sauce Café-de-Paris façon Landhaus*

*All our meat dishes from the Simmental are served with fresh vegetables,  
French fries and our homemade Landhaus Café de Paris sauce.*

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

*Truite fraîche rôtie, légumes du jour et pommes de terre nature*

*Pan-fried trout, vegetables and boiled potatoes.*

**Gebratene Eglifilets mit Mandelbutter,  
Tagesgemüse und Salzkartoffeln** 29.50

*Filets de perche frits aux buerre almonds, légumes du jour et  
pommes de terre nature*

*Filets of perch with almond butter, vegetables and boiled potatoes*

## Alles mit Käse *Fromage / Cheese*

**Käsefondue** 24.50  
mit Kartoffeln (+2.50)

*Fondue au fromage  
avec pommes de terre (+2.50)*

*Cheese fondue  
with boiled potatoes (+2.50)*

**Raclette (250g) mit Kartoffeln** 24.50  
Supplement je 100g – SFr. 7.00

*Raclette (250g) aux pommes de terres  
Supplément par 100g SFr. 7.00*

*Cheese raclette (250g) with potatoes  
Supplement per 100g – SFr. 7.00*

**Äplermakkaroni** 19.50  
Makkaroni, Kartoffeln und Apfelschnitze in Rahm gekocht  
und mit Käse überbacken, dazu servieren wir Apfelmus

*Macaroni du chalet à la crème et au fromage avec compote de pommes*

*Macaroni with potatoes and apples cooked in cream and cheese accompanied  
by apple sauce*

**Rösti mit Käse überbacken und Spiegelei** 19.50

*Roesti gratiné au fromage et oeuf au plat*

*Roesti gratinated with cheese and fried egg*

***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***

**Crêpes Suzette am Tisch flambiert** 24.50  
*Crêpes Suzette flambées sur place*  
*Crêpes Suzette flamed at the table*

**Schokoladenkuchen mit Doppelrahm** 12.50  
*Gâteau au chocolat avec crème double*  
*Chocolate cake with double cream*

**Meringue mit Rahm und Vanille Glace** 12.50  
*Meringue Chantilly et glace à la vanille*  
*Meringue with whipped cream and vanilla ice cream*



<p><b>Frischer Fruchtsalat mit Sorbet</b></p> <p><i>Salade de fruits frais avec sorbet</i></p> <p><i>Fresh fruit salad with sorbet</i></p>	12.50
<p><b>Kaffee glace nach Landhausart</b></p> <p><i>Glace au café à la Landhaus</i></p> <p><i>Coffee ice cream Landhaus style</i></p>	12.50
<p><b>Coupe Danemark</b></p> <p>Vanilleglace mit Schokoladensauce</p> <p><i>Glace à la vanille avec sauce au chocolat</i></p> <p><i>Vanilla ice-cream with hot chocolate sauce</i></p>	12.50
<p><b>Coupe Heisse Liebe</b></p> <p>Vanilleglace mit heißen Himbeeren</p> <p><i>Glace à la vanille avec framboises chaudes</i></p> <p><i>Vanilla ice cream with warm raspberries</i></p>	12.50
<p><b>Sorbet Colonel</b></p> <p>Zitronensorbet mit Wodka</p> <p><i>Sorbet au citron avec Wodka</i></p> <p><i>Lemon sorbet with Vodka</i></p>	12.50

<b>Frappé</b>	8.50
Vanille/Kaffee/Schokolade/Erdbeere/Alpencaramel/ Saanenmüntschi mit Haselnuss/Zitrone/Apfel	
<i>Vanille/Café/Chocolat/Fraise/Alpine Caramel/ Chocolat avec noisette/sorbet citron/sorbet pomme</i>	
<i>Vanilla/Coffee/Chocolate/Strawberry/Alpine Caramel/ Saanenmüntschi with Hazelnut/Lemon/Apple</i>	
<b>Kugel Saanen Premium Glace</b>	3.50
Vanille/Kaffee/Schokolade/Erdbeere/Alpencaramel/ Saanenmüntschi mit Haselnuss/Zitrone/Apfel	
<i>Boule du Saanen Premium Glace</i>	
<i>Vanille/Café/Chocolat/Fraise/Alpine Caramel/ Chocolat avec noisette/sorbet citron/sorbet pomme</i>	
<i>Scoop of Saanen Premium Glace</i>	
<i>Vanilla/Coffee/Chocolate/Strawberry/Alpine Caramel/ Saanenmüntschi with Hazelnut/Lemon/Apple</i>	
<i>Saanen Premium Helado a su gusto servido por Bola</i>	
<i>Vainilla, Café, Chocolate, Fresa, Caramelo, Chocolate con avellana, Limón o Manzana</i>	
<b>Rahmzuschlag / Cream/Whipped cream/Nata montada</b>	1.50