

## Vorspeisen und mehr *Collation / Collation*

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

*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)** 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  
table to your taste and served with brioche toast*

**Warmer Tomme de Rougemont im Rohschinkenmantel auf Nüsslissalat mit Apfel-Birnenchutney** 17.50

*Tomme de Rougemont chaud en manteau de jambon cru  
sur soucette, chutney aux pommes et aux poires*

*Warm Tomme de Rougemont wrapped in raw ham served  
on lamb's lettuce with apple and pear chutney*

**Nüsslissalat 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*

**Sanona Teller: Gstaader Trockenfleisch, Kalbscoppa, Hobelkäse, und Trockenwürste aus der Region mit Saanensenfdip** 19.50 / 24.50

*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*

## **Suppen** *Potages / Soups*

**Kürbiscremesuppe mit gerösteten Mandeln** 10.00

*Soupe à la crème de potiron aux amandes*

*Pumpkin cream soup with roasted almonds*

**Tomatensuppe mit Hobelkäse** 10.00

*Crème de tomates avec fromage de rebibe*

*Tomato cream soup with shavings of mountain-cheese*

**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*

**Simmentaler Chateaubriand (420g)** pro Person 73.00  
**Doppeltes Rindsfilet ab 2 Personen**  
**Pommes Frites, Tagesgemüse,**  
**Kräuterbutter oder rote Pfefferrahmsauce**

*Chateaubriand de Simmental à partir de 2 personnes*  
*Pommes frites, légumes du jour*  
*Beurre aux fines herbes ou sauce rouge à la crème au poivre*  
*Filet of beef from the Simmental for two or more people*  
*French fries, vegetables of the day,*  
*Herb butter or red cream sauce with pepper*

**Simmentaler Rindsentrecôte (250g)** 63.00  
**Pommes Frites, Tagesgemüse,**  
**Kräuterbutter oder rote Pfefferrahmsauce**

*Entrecôte de boeuf de Simmental (250g), pommes frites,*  
*légumes du jour beurre aux fines herbes ou sauce rouge à la crème au poivre*  
*Beef entrecôte from Simmental (250g), french fries,*  
*vegetables of the day, herb butter or red cream sauce with pepper*

**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*

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

*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*

<p><b>Landhaus Burger</b>  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>	29.00
<p><b>Vegi Burger</b>  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>	26.00
<p><b>Landhausbratwurst mit Chili und Knoblauch  (sehr scharf), serviert mit Rösti</b></p> <p><i>Saucisse de porc au chili à l'ail (très épicé), roesti</i></p> <p><i>Pork sausage with chili and garlic (very spicy), roesti</i></p>	27.00
<p><b>Pouletflügeli mit unserem Spezialgewürz,  Pommes Frites, kleiner Salat</b></p> <p><i>Ailes de poulet avec notre épice spéciale, pommes frites, petite salade</i></p> <p><i>Chicken wings with our special seasoning, french fries, small salad</i></p>	24.00
<p><b>Coq au vin</b>  Poulet im Rotwein gekocht mit Reis serviert</p> <p><i>Poulet cuit au vin rouge servi avec riz blanc</i></p> <p><i>Chicken cooked in red wine, served with rice</i></p>	29.50

<b>Emmentaler Lammvoressen mit Bodenkohlrabipüree</b>	33.00
<i>Blanquette d'agneau à l'Emmental au purée de chou-rave</i>	
<i>Emmental style lamb stew with mashed turnip cabbage</i>	
<b>Geschnetzelte Saanenländer Kalbsleber mit Minze, Apelessig und Rösti</b>	43.00
<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>	
<b>Frische Forelle im Ganzen gebraten, Spinat und Salzkartoffeln</b>	34.50
<i>Truite fraîche rôtie, épinards et pommes de terre nature</i>	
<i>Pan-fried trout, spinach, boiled potatoes.</i>	
<b>Rösti mit Käse überbacken und Spiegelei</b>	21.50
<i>Roesti gratiné au fromage et oeuf au plat</i>	
<i>Roesti gratinated with cheese and fried egg</i>	
<b>Käsefondue (mit Kartoffeln +2.50)</b>	24.50
<i>Fondue au fromage (avec pommes de terre +2.50)</i>	
<i>Cheese fondue (with boiled potatoes +2.50)</i>	
<b>Raclette (250g) mit Kartoffeln</b>	24.50
Supplement je 100g – SFr. 7.00	
<i>Raclette (250g) aux pommes de terres</i>	
<i>Supplément par 100g SFr. 7.00</i>	
<i>Cheese raclette (250g) with potatoes</i>	
<i>Supplement per 100g – SFr. 7.00</i>	

# 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>Landhaus Pinsa</b>	16.00	21.00
<b>Cervelat, Sauerrahm, Bodenkohlrabipürree, Cherrytomaten, Landhaus Käsemischung</b>		
<i>Cervelas, crème aigre, purée de chou-rave, tomates cerises, mélange de fromages maison</i>		
<i>Cervelat, sour cream, mashed turnip cabbage, cherry tomatoes, 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*

<p><b>Coupe Danemark</b>  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><b>Sorbet Colonel</b>  Zitronensorbet mit Wodka  <i>Sorbet au citron avec Wodka</i>  <i>Lemon sorbet with Vodka</i></p>	14.50
<p><b>Waldbeercoupe</b>  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></p>	12.50
<p><b>Frappé</b>  Vanille/Kaffee/Schokolade/Erdbeere/Alpencaramel/  Saanenmüntschi mit Haselnuss/Zitrone/ Himbeere  <i>Vanille/ Café/ Chocolat/ Fraise/ Alpine Caramel/</i>  <i>Chocolat avec noisette/ sorbet citron/ Framboise</i>  <i>Vanilla/ Coffee/ Chocolate/ Strawberry/ Alpine Caramel/</i>  <i>Saanenmüntschi with Hazelnut/ Lemon/ Raspberry</i></p>	9.50
<p><b>Kugel Saanen Premium Glace</b>  Vanille/Kaffee/Schokolade/Erdbeere/Alpencaramel/  Saanenmüntschi mit Haselnuss/Zitrone/Himbeere  <i>Boule du Saanen Premium Glace</i>  <i>Vanille/ Café/ Chocolat/ Fraise/ Alpine Caramel/</i>  <i>Chocolat avec noisette/ sorbet citron/ framboise</i>  <i>Scoop of Saanen Premium Glace</i>  <i>Vanilla/ Coffee/ Chocolate/ Strawberry/ Alpine Caramel/</i>  <i>Saanenmüntschi with Hazelnut/ Lemon/ Raspberry</i></p>	4.00
<p><b>Rahmzuschlag / Cream/ Whipped cream</b></p>	1.50