

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
your table to your taste with brioche toast*

**Hausgemachte Wildterrine
mit Birnenbrot und Cumberlandsauce** 19.00

Terrine de gibier fait maison avec du pain de poires et sauce cumberland

Homemade game terrine with pear bread and Cumberland sauce

Nüsslisalat mit Speck, Saanenland-Ei und Brotwürfel 14.50

Doucette à l'oëuf 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

Rindsbouillon mit Flädli 8.00

Bouillon de boeuf aux crêpes juliennes

Clear beef soup with pancke strips

Hauptgerichte *Main courses / Plat principal*

**Rehpfeffer garniert mit Champignons,
Brotwürfelchen und Silberzwiebeln** 32.00

Civet de Chevreuil aux champignons, croûtons et petits oignons blancs

Marinated venison stew with porcini, croutons and pearl onions

Rehgeschnetzeltes in Hagebuttensauce 39.00

Emincé de chevreuil en sauce à l'églantier

Sliced venison in rosehip sauce

**Brasato vom Hirsch mit Rotweinsauce und
eingeleiten Dörrpläumen** 37.00

Brasato de cerf en sauce au vin rouge et prunes séchées

Brasato of venison with red wine sauce and dried plums

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

<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>	44.00
<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>	29.00
<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>	26.00
<p>Paniertes Schweins-Schnitzel mit eingemachten Preiselbeeren, Tagesgemüse und Bratkartoffeln mit Zwiebeln</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>	29.50

Landhausbratwurst mit Chili und Knoblauch 27.00
(sehr scharf), serviert mit Bratkartoffeln

Saucisse de porc au chili à l'ail (très épicé), pommes de terre aux oignons
Pork sausage with chili and garlic (very spicy), roast potatoes with onions

Pouletflügeli mit unserem Spezialgewürz, 24.00
Pommes Frites, kleiner Salat

Ailes de poulet avec notre épice spéciale, pommes frites, petite salade
Chicken wings with our special seasoning, french fries, small salad

Rindsentrecôte (250g) 44.00
Pommes Frites, Tagesgemüse,
Kräuterbutter oder rote Pfefferrahmsauce

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

Wildbeilage als Hauptgang
Spätzle und Apfel Rösti, gedämpftes Rotkraut und
Rosenkohl, glasierte Marroni 24.50

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

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
Jäger Pinsa	18.00	25.00
Sauerrahm, eingelegte Eierschwämmchen, Landhaus Käsemischung, Gemstrockenwurst		
<i>Crème aigre, chanterelles marinées, mélange de fromage maison, saucisse sèche de chamois</i>		
<i>Sour cream, pickled chanterelles, Landhaus cheese mix, dried chamois sausage</i>		
Raclette Pinsa	16.00	21.00
Raclettekäse, Gschwellti, Gürkli, Silberzwiebel mit Trockenfleisch +2.50		
<i>Fromage à raclette, pommes de terre bouillies, cornichons, oignon avec viande séchée + 2.50</i>		
<i>Raclette cheese, boiled potatoes, gherkins, silver onion with air dried meat + 2.50</i>		
Tessiner Pinsa (vegetarisch)	17.00	24.00
Rucolapesto, Tomaten, Auberginen, Zuccetti, Peperoni, Knoblauch, Oregano, Landhaus Käsemischung		
<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>		

Desserts
Dessert / Desserts

Gebrannte Crème	7.00
<i>Crème brûlée bernoise</i>	
<i>Caramel cream</i>	
Vermicelle mit Kirsch parfümiert und Rahm und Meringue	12.00
<i>Vermicelles au kirsch et à la crème et avec meringue</i>	
<i>Vermicelli with Kirsch and cream - also served with with meringue</i>	
Cheesecake mit Waldbeeren	12.50
<i>Cheesecake aux baies de forêt</i>	
<i>Cheesecake with forest berries</i>	
Meringue mit Doppelrahm	12.50
<i>Meringue à la crème double Meringue with double cream</i>	