

Vorspeisen und mehr *Collation / Collation*

**Gemischter Salat oder Blattsalate mit unseren
Salatsaucen nach Ihrer Wahl:
Französisches Dressing oder Vinaigrette** 10.50

*Salade mée 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 Roastbeefteller 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 mée 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 Saanensendip 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

Suppen *Potages / Soups*

Tomatensuppe mit Hobelkäse 11.00

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

Hauptgerichte

Main courses / Plat principal

Weisser und grüner Spargel	500g	34.00
mit Sauce Hollandaise	320g	26.00
wahlweise mit Kalbscoppa		+6.00

Aspeges blanches et vertes à la sauce hollandaise
Supplement coppa de veau +Sfr. 6.00

White and green asparagus with hollandaise sauce
surcharge veal coppa +Sfr. 6.00

Spargelrisotto		32.00
-----------------------	--	-------

Risotto aux asperges

Asparagus risotto

Maispouardenbrust mit geräucherter Chilisauce, gebratene Spargel, Safran Tagliolini		36.00
--	--	-------

*Poitrine de poularde de maïs avec sauce au chili fumé,
asperges rôties, tagliolini au safran*

*Corn poulard breast with smoked chilli sauce,
roasted asparagus, saffron tagliolini*

Kalbsschulterbraten aus dem Saanenland mit leichter Knoblauchsauce, Spargeln und Polenta		39.00
---	--	-------

Rôti d'épaule de veau du Saanenland
avec sauce légère à l'ail, asperges et polenta

Roast veal shoulder from Saanenland
with light garlic sauce, asparagus and polenta

<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>	45.00
<p>Paniertes Schweins-Schnitzel mit eingemachten Preiselbeeren, Tagesgemüse und Bratkartoffeln</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>	32.00
<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>	29.50
<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>	26.50

<p>Landhausbratwurst mit Chili und Knoblauch (sehr scharf), serviert mit Rösti</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>	29.00
<p>Pouletflügeli mit unserem Spezialgewürz, Pommes Frites, kleiner Salat</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>	25.00
<p>Geschnetzelte Saanenländer Kalbsleber mit Minze, Apfelessig und Rösti</p> <p><i>Emincé de foies de veau de Saanen à la menthe et au vinaigre de pommes, roesti</i></p> <p><i>Sliced calf's liver from Saanen with mint and apple vinegar, roesti potatoes</i></p>	43.00
<p>Rösti mit Käse überbacken und Spiegelei</p> <p><i>Roesti gratiné au fromage et oenf au plat</i></p> <p><i>Roesti gratinated with cheese and fried egg</i></p>	22.00

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
Oberländer Pinsa	18.00	25.00
Kalbscoppa, Birne, Lenker-Bleu (Blauschimmelkäse), Landhaus Käsemischung, Sauerrahm		
<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>		
Spargel Pinsa	21.00	27.00
Sauerrahm, weisser und grüner Spargel, marinierte Cherrytomaten, Landhaus Käsemischung		
<i>Crème aigre, asperges blanches et vertes, tomates cerises marinées, mélange de fromages maison</i>		
<i>Sour cream, white and green asparagus, marinated cherry tomatoes, Landhaus cheese mix</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

Crème brûlée bernoise

Caramel cream

**Vermicelle mit Kirsch parfümiert, Rahm
und Meringue** 12.00

Vermicelles au kirsch et à la crème et avec meringue

Vermicelli with Kirsch, cream and with meringue

Cheesecake mit Waldbeeren 12.50

Cheesecake aux baies de forêt

Cheesecake with forest berries

Meringue mit Doppelrahm 12.50

Meringue à la crème double

Meringue with double cream

1.50