

## Vorspeisen und mehr *Collation / Collation*

**Gemischter Salat mit Spargeln und unseren Salatsaucen: 12.50**  
**Französisches Dressing, Vinaigrette oder Landhaus-Dressing**

*Salade mêlée avec asperges et nos sauces à salade: Française, vinaigrette ou Landhaus*

*Mixed salad with asparagus and choice of dressings: French, vinaigrette or Landhaus dressing,*

**Blattsalate mit Apfelscheiben, Radiesschen und 10.50**  
**Kürbiskernen mit unseren Salatsaucen nach Ihrer Wahl:**  
**Französisches Dressing, Vinaigrette oder Landhaus Dressing**

*Salades vertes avec des tranches de pomme, des radis et des graines de courge  
avec nos sauces à salade au choix: Française, vinaigrette ou Landhaus*

*Leaf salad with apple slices, radishes and pumpkin seeds*

*with our salad dressings of your choice: French dressing, vinaigrette or Landhaus dressing*

**Rindstartar mit seinen traditionellen Zutaten (70g/140g) 21.50/31.00**  
**an Ihrem Tisch und nach Ihrem Geschmack zubereitet,**  
**mit Briochetoast / mit Pommes Frites + SFr. 3.50**

*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*

**Sincronizadas 16.50**  
**Warme Mehltortillas mit schwarzem Bohnenpüree, Schinken,**  
**Champignons, Käse, Chili und Koriander mit Guacamole serviert**

*Tortillas de farine chaudes avec purée de haricots noirs, jambon, champignons,  
fromage, piment et coriandre servies avec du guacamole*

*Warm flour tortillas with black bean puree, ham, mushrooms, cheese,  
chilli and coriander served with guacamole*

**Sanona Teller** 21.50/26.50  
**Gstaader Trockenfleisch, Kalbscoppa, Trockenwurst, Saanengeiss-Salami, Hobelkäse und Tomme Fleurette**

*Viande séchée de Gstaad, coppa de veau, saucisse sèche, salami de chèvre de Saanen, fromage à rebibes et Tomme Fleurette*

*Gstaad dried meat, veal coppa, dried sausage, Saanen goat salami, shaved cheese and Tomme Fleurette*

<b>Weisser und grüner Spargel</b>	400g	34.00
<b>mit Sauce Hollandaise</b>	300g	26.00
wahlweise mit Kalbscoppa (20 g)		4.50

*Aspeges blanches et vertes à la sauce hollandaise  
supplement coppa de veau +Sfr. 4.50*

*White and green asparagus with hollandaise sauce  
surcharge veal coppa +Sfr. 4.50*

## Suppen *Potages / Soups*

**Duo von grüner und weisser Spargelcreme** 12.00  
*Duo de crème d'asperges vertes et blanches*  
*Duo of green and white asparagus cream*

**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*

<b>Berner Cordon Bleu</b>	45.00
<b>Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Bauernschinken und unserer Käsemischung, mit Tagesgemüse und Bratkartoffeln mit Zwiebeln</b>	
<i>Escalope de veau panée, farcie au jambon et au fromage (mélange maison), légumes du jour, pommes de terre aux oignons</i>	
<i>Breaded veal escalope stuffed with farmer's ham and our blend of cheeses, served with vegetables and sautéed onion potatoes</i>	
<b>Kalbsschulterbraten aus dem Saanenland mit leichter Knoblauchsauce, Spargeln und Polenta</b>	45.00
<i>Rôti d'épaule de veau du Saanenland avec sauce légère à l'ail, asperges et polenta</i>	
<i>Roasted veal shoulder from Saanenland with light garlic sauce, asparagus and polenta</i>	
<b>Paniertes Schweins-Schnitzel mit eingemachten Preiselbeeren, Tagesgemüse und Bratkartoffeln</b>	32.00
<i>Escalope de porc panée avec compote d'airelles rouges, légumes du jour, Pommes de terre aux oignons</i>	
<i>Pan-fried breaded pork escalope with cranberry compote, vegetables of the day and onion potatoes</i>	
<b>Landhaus Burger</b>	29.50
<b>200g Rindsburger mit Speck, Tomaten und Zwiebeln, gratiniert mit Schönrieder Raclettekäse, Pommes Frites, Salat</b>	
<i>200g hamburger de boeuf gratiné au fromage à raclette de Schönried, lard, tomates et oignons, accompagné de pommes frites et salad</i>	
<i>200g beef burger in a bun with bacon, tomato, onion, gratinated with Schönrieder Raclette cheese, accompanied by French fries and salad</i>	

<p><b>Vegi Burger</b></p> <p><b>Gemüse, Haferflocken und Kichererbsen mit Tomaten und Zwiebeln, gratiniert mit Schönrieder Raclettekäse, Pommes Frites, Salat</b></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><b>Landhausbratwurst mit Chili und Knoblauch (sehr scharf), Zwiebelsauce, Bratkartoffeln</b></p> <p><i>Saucisse de porc au chili à l'ail (très épicé), sauce aux oignons, Pommes de terre aux oignons</i></p> <p><i>Pork sausage with chili and garlic (very spicy), onion sauce, onion potatoes</i></p>	29.00
<p><b>Pouletschenkel in Mole gegart (mexikanische Chili-Schokoladensauce), Reis</b></p> <p><i>Cuisse de poulet cuite au mole (sauce mexicaine au chili et au chocolat), riz</i></p> <p><i>Chicken leg cooked in mole (Mexican chilli chocolate sauce), rice</i></p>	29.00
<p><b>Picadillo</b></p> <p><b>Hörnli mit gehacktem Rindfleisch nach mexikanischer Art</b></p> <p><i>Hörnli avec viande de bœuf hachée à la mexicaine</i></p> <p><i>Pasta with minced beef Mexican style</i></p>	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>Spargel Pinsa</b> <b>Weisser und grüner Spargel, Champignons, Gstaader Trockenfleisch, Sauerrahm und Käse</b> <i>Asperges blanches et vertes, champignons, Viande séchée de Gstaad, crème aigre et fromage</i> <i>White and green asparagus, mushrooms, Gstaad dried meat, sour cream and cheese</i>	21.00	27.00
<b>Pinsa Mexikana</b> <b>Schwarzes Bohnenpüree, gekochte Pouletstreifen mit Gemüse und Chili, Sauerrahm, Käse, Koriander</b> <i>Purée de haricots noirs, émincé de poulet cuit avec légumes et chili, crème aigre, fromage, coriandre</i> <i>Black bean puree, cooked chicken strips with vegetables and chilli, sour cream, cheese, coriander</i>	18.00	25.00
<b>Tessiner Pinsa (vegetarisch)</b> <b>Rucolapesto, Tomaten, Auberginen, Zuccetti, Peperoni, Knoblauch, Oregano, Landhaus Käsemischung</b> <i>Pesto de roquette, tomates, aubergines, zucchini, piments, ail, origan, mélange de fromage maison</i> <i>Rocket pesto, tomatoes, aubergines, zucchini, chilli peppers, garlic, oregano, Landhaus cheese mix</i>	18.00	25.00

**Desserts**  
*Dessert / Desserts*

<b>Gebrannte Crème nach Berner Art</b>	7.00
<i>Crème brûlée bernoise</i>	
<i>Caramel cream Bernese style</i>	
<b>Schokoladenkuchen mit Tequilasauce</b>	12.50
<i>Gâteau au chocolat avec sauce tequila</i>	
<i>Chocolate cake with tequila sauce</i>	
<b>Meringue mit Doppelrahm</b>	12.50
<i>Meringue à la crème double</i>	
<i>Meringue with double cream</i>	