

## Vorspeisen und mehr *Collation / Collation*

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

*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)  
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*

**Nüsslisalat mit Speck, Saanenland-Ei und Brotwürfel** 12.50/16.50

*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**

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*

**Kürbiscremesuppe mit Mandeln**

8.50/12.00

*Soupe à la crème de potiron avec amandes*

*Pumpkin cream soup with almonds*

**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>Rehpfeffer garniert mit Champignons, Brotwürfelchen und Silberzwiebeln</b>	35.00
<i>Civet de Chevreuil aux champignons, croûtons et petits oignons blancs</i> <i>Marinated venison stew with porcini, croutons and pearl onions</i>	
<b>Geschmorte Wildschweinhaxe mit Pilzen</b>	39.00
<i>Jarret de sanglier braisé aux champignons</i> <i>Braised wild boar knuckle with mushrooms</i>	
<b>Rehgeschnetzeltes in Hagebuttensauce</b>	43.00
<i>Emincé de chevreuil en sauce à l'églantier</i> <i>Sliced venison in rosehip sauce</i>	
<b>Brasato vom Hirsch mit Rotweinsauce und eingelegten Dörrpläumen</b>	39.00
<i>Brasato de cerf en sauce au vin rouge et prunes séchées</i> <i>Brasato of venison with red wine sauce and dried plums</i>	
<b>Wildbeilage als Hauptgang: Spätzle und Apfel Rösti, gedämpftes Rotkraut und Rosenkohl, glasierte Marroni</b>	26.50
<i>Les garniture de gibier comme plat principal: Spaetzlis et roesti aux pommes, chou rouge braisé, choux de Bruxelles et marrons glacés</i> <i>Game side dish as main course: Spaetzli, apple roesti, braised red cabbage, brussels sprouts and glazed chestnuts</i>	
<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>	

<p><b>Paniertes Schweins-Schnitzel mit eingemachten Preiselbeeren, Tagesgemüse und Bratkartoffeln</b></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><b>Landhaus Burger</b></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><b>Vegi Burger</b></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

**Landhausbratwurst mit Chili und Knoblauch** 29.00  
**(sehr scharf), serviert mit Bratkartoffeln**

*Saucisse de porc au chili à l'ail (très épicé), pommes de terre sautées*

*Pork sausage with chili and garlic (very spicy), roast potatoes*

**Pouletflügeli mit unserem Spezialgewürz,** 25.00  
**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*

## 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>Wildsau Pinsa</b>	19.00	26.00
<b>Wildschweingehacktes, Landhaus Käsemischung, Trauben und Kastanien</b>		
<i>Viande hachée de Sanglier, mélange de fromages maison, Raisins et marrons</i> <i>Wild boar mincemeat, Landhaus cheese mix, grapes and chestnuts</i>		
<b>Tessiner Pinsa (vegetarisch)</b>	19.00	26.00
<b>Rucolapesto, Tomaten, Auberginen, Zuccetti, Peperoni, Knoblauch, Oregano, Landhaus Käsemischung</b>		
<i>Pesto de roquette, tomates, aubergines, zuccetti, piments, ail, origan, mélange de fromages maison</i> <i>Rocket pesto, tomatoes, aubergines, zuccetti, chilli peppers, garlic, oregano, Landhaus cheese mix</i>		

## Desserts

### *Dessert / Desserts*

<b>Gebrannte Crème</b>	7.00
<i>Crème brûlée bernoise</i>	
<i>Caramel cream</i>	
<b>Vermicelle mit Kirsch parfümiert und Rahm</b>	9.00
<i>Vermicelles au kirsch et à la crème</i>	
<i>Vermicelli with Kirsch and cream</i>	
<b>Nusstorte</b>	12.50
<i>Gâteau aux noix</i>	
<i>Nut tart</i>	
<b>Meringue mit Doppelrahm</b>	12.50
<i>Meringue à la crème double</i>	
<i>Meringue with double cream</i>	