

## 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*

**Hausgemachte Wildterriner, Cumberlandsauce, Nüsslisalat** 21.00

*Terrine de gibier fait maison avec sauce cumberland, salade de mache*

*Homemade game terrine with Cumberland sauce, lamb's lettuce*

**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 Saanensendip**

21.50 / 26.50

*Assiette de Gessenay: Viande séchée de Gstaad, coppa de veau,  
fromage rebibe de Saanen, saucisse séchée, montarde 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 eingelegtem Kürbis**

8.50/12.00

*Soupe à la crème de potiron aux potiron marinée*

*Pumpkin cream soup with pickled pumpkins*

**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*

**Rehpfeffer garniert mit Champignons, Brotwürfelchen und Silberzwiebeln** 35.00

*Civet de Chevreuil aux champignons, croûtons et petits oignons blancs*  
*Marinated venison stew with porcini, croutons and pearl onions*

**Geschmorte Wildschweinhaxe mit Pilzen** 39.00

*Jarret de sanglier braisé aux champignons*  
*Braised wild boar knuckle with mushrooms*

**Rehgeschnetzeltes in Hagebuttensauce** 43.00

*Emincé de chevreuil en sauce à l'églantier*  
*Sliced venison in rosehip sauce*

**Brasato vom Hirsch mit Rotweinsauce und eingelegten Dörrpläumen** 39.00

*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*

**Wildbeilage als Hauptgang: Spätzle und Apfel Rösti, gedämpftes Rotkraut und Rosenkohl, glasierte Marroni** 26.50

*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*

<p><b>Berner Cordon Bleu</b></p> <p><b>Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Bauernschinken und unserer Käsemischung, mit Tagesgemüse und Bratkartoffeln mit Zwiebeln</b></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><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
<p><b>Landhausbratwurst mit Chili und Knoblauch (sehr scharf), serviert mit Bratkartoffeln</b></p> <p><i>Saucisse de porc au chili à l'ail (très épicé), pommes de terre sautées</i></p> <p><i>Pork sausage with chili and garlic (very spicy), roast potatoes</i></p>	29.00

**Pouletflügeli mit unserem Spezialgewürz,  
Pommes Frites, kleiner Salat** 25.00

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

**Geschnetzelte Saanenländer Kalbsleber  
mit Minze, Apfelessig und Spätzle** 43.00

*Emincé de foies de veau de Saanen à la menthe et au vinaigre de pommes, spaetzli*  
*Sliced calf's liver from Saanen with mint and apple vinegar, spaetzli*

**Frische Forelle im Ganzen gebraten,  
Spinat und Salzkartoffeln** 37.00

*Truite fraîche rôtie, épinards et pommes de terre nature*  
*Pan-fried trout, spinach, boiled potatoes.*

## 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, Berner-Bleu (Blauschimmelkäse) und Birne</b>		
<i>Viande hachée de Sanglier, poire, Berner-Bleu (fromage bleu), mélange de fromage maison</i>		
<i>Wild boar mincemeat, pear, berner-Bleu (blue cheese), Landhaus cheese mix</i>		
<b>Aelpler Pinsa</b>	18.00	25.00
<b>Mangold, Speckstreifen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomatensauce, Landhaus Käsemischung</b>		
<i>Feuilles de blettes, lardons, oignons, pommes de terre, sauce tomate, mélange de fromages maison</i>		
<i>Swiss chard, bacon strips, onions, potatoes, tomato sauce, 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, zucchini, piments, ail, origan, mélange de fromage maison</i>		
<i>Rocket pesto, tomatoes, aubergines, zucchini, chilli peppers, garlic, oregano, Landhaus cheese mix</i>		

## *Desserts*

<b>Gebrannte Crème</b>	7.00
<i>Crème brûlée bernoise</i>	
<i>Caramel cream</i>	
<b>Vermicelle mit Kirsch parfümiert mit Rahm und Meringue</b>	12.00
<i>Vermicelles au kirsch et à la crème et avec meringue</i>	
<i>Vermicelli with Kirsch, cream and meringue</i>	
<b>Cheesecake mit Waldbeeren</b>	12.50
<i>Cheesecake aux baies de forêt</i>	
<i>Cheesecake with forest berries</i>	
<b>Meringue mit Doppelrahm</b>	9.50
<i>Meringue à la crème double et glace à la vanille</i>	
<i>Meringue with double cream and vanilla ice cream</i>	