

Vorspeisen und mehr *Collation / Collation*

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

Französisches Dressing oder Vinaigrette

*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*

**Kartoffelkuchen mit Hüttenkäse, Spinat,
Sauerrahm und Käse gratiniert** 14.00

*Tarte aux pommes de terre avec Fromage frais, épinards, crème aigre
gratiné au fromage*

Potato pie with cottage cheese, spinach, sour cream and cheese

**Kalter Roastbeefsteller mit Sauce Tartar
mit gemischtem Salat, Salatsaucen nach Ihrer Wahl:
Französisches Dressing oder Vinaigrette
mit Pommes Frites + SFr. 3.50**

27.00 / 35.00

*Roastbeef froide avec sauce tartare,
salade mêlée 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, montarde de Saanen*

*Air dried meat from Gstaad, veal coppa, shavings of mountain-cheese,
smoked sausages and a Saanen mustard dip*

Cervelat Salat

22.00

Marinierter Wurstsalat
mit Schönrieder Bergkäse +SFr. 3.00

*Salade de cervelas
avec fromage de montagne Schönried + SFr. 3.00*

*Cervelat sausage salad
with Schönried mountain cheese+ SFr. 3.00*

Suppen *Potages / Soups*

Tomatensuppe mit Parmesan-Sauerrahm	10.00
<i>Crème de tomates avec crème au parmesan et crème aigre</i>	
<i>Tomato cream soup with parmesan-sour cream</i>	
Rindsbouillon mit Flädli	8.00
<i>Bouillon de boeuf aux crêpes juliennes</i>	
<i>Clear beef soup with pancke strips</i>	
Tagessuppe, jeden Tag eine neue Überraschung	8.00
<i>Soupe du jour, chaque jour une nouvelle surprise</i>	
<i>Soup of the day. Please ask for the daily recommendation</i>	

Hauptgerichte

Main courses / Plat principal

Pferdeentrecôte (250g) mit Tagesgemüse, Pommes frites und Sauce Bearnaise <i>Entrecôte de cheval avec légume du jour, pommes frites et sauce bearnaise</i> <i>Horse entrecôte served with daily vegetables, French fries and bearnaise sauce</i>	37.00
Berner Cordon Bleu Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Bauernschinken und unserer Käsemischung, mit Tagesgemüse und Bratkartoffeln mit Zwiebeln <i>Escalope de veau panée, farcie au jambon et au fromage</i> <i>(mélange maison), légumes du jour, pommes de terre aux oignons</i> <i>Breaded veal escalope stuffed with farmer's ham and our blend of</i> <i>cheeses, served with vegetables and sautéed onion potatoes</i>	45.00
Paniertes Schweins-Schnitzel mit eingemachten Preiselbeeren, Tagesgemüse und Bratkartoffeln <i>Escalope de porc panée avec compote d'airelles rouges, légumes du jour,</i> <i>Pommes de terre aux oignons</i> <i>Pan-fried breaded pork escalope with cranberry compote, vegetables</i> <i>of the day and onion potatoes</i>	32.00
Saftiger Pouletschenkelspiess an Kräutermarinade mit gemischtem Salat, Salatsaucen nach Ihrer Wahl: Französisches Dressing oder Vinaigrette <i>Brochette de cuisse de poulet mariné au fines herbes,</i> <i>salade mêlée accompagnée d'une sauce à choix: Française ou vinaigrette</i> <i>Chicken leg skewer marinated with herbs and mixed salad with</i> <i>your choice of dressings: French or vinaigrette dressing</i>	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>Vegan Burger</p> <p>aus Bodenkohlrauben, Kartoffeln und Süsskartoffeln mit Gemüsewürfeln und Koriander, veganes Brot, Pommes Frites</p> <p><i>Burger végétalien à base de chou-rave au sol, de pommes de terre et de patates douces avec dés de légumes et coriandre, pain végétalien, pommes frites</i></p> <p><i>Vegan Burger made of ground kale, potatoes and sweet potatoes with diced vegetables and coriander, vegan bread, French fries</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>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Rösti</p> <p><i>Émincé de veau à la zurichoise avec roesti</i></p> <p><i>Traditional sliced veal Zurich style with roesti</i></p>	45.00
<p>Geschnetzelte Saanenländer Kalbsleber mit Minze, Apfelessig und Rösti</p> <p><i>Émincé 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</i></p>	43.00

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>		
Aelpler Pinsa	18.00	25.00
Mangold, Speckstreifen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomatensauce, Landhaus Käsemischung		
<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>		
Tessiner Pinsa (vegetarisch)	18.00	25.00
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>	
Aprikosen-, Quarktorte mit Aprikosen Kompott	12.50
<i>Tarte aux abricots et fromage blanc avec compote d'abricots</i>	
<i>Apricot and curd cake with apricot compote</i>	
Meringue mit Doppelrahm	12.50
<i>Meringue à la crème double</i>	
<i>Meringue with double cream</i>	