

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, montarde de Saanen*

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

Suppen
Potages / Soups

Gerstensuppe mit Gstaader Trockenfleisch

10.00

Soupe à l'orge avec viande séchée de Gstaad

Barley soup with air dried meat from Gstaad

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

Berner Cordon Bleu	45.00
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 (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>	
Paniertes Schweins-Schnitzel mit eingemachten Preiselbeeren, Tagesgemüse und Bratkartoffeln	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>	
Landhaus Burger	29.50
200g Rindsburger mit Speck, Tomaten und Zwiebeln, gratiniert mit Schönrieder Raclettekäse, Pommes Frites, Salat	
<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>	
Vegi Burger	26.50
aus Gemüse, Haferflocken und Kichererbsen mit Tomaten und Zwiebeln, gratiniert mit Schönrieder Raclettekäse, Pommes Frites, Salat	
<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>	
<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>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> <i>Pork sausage with chili and garlic (very spicy), roesti</i></p>	29.00
<p>Maispoulardenbrust auf Champignon-Lauchrahmgemüse, Reis</p> <p><i>Suprême de poularde de maïs sur champignons et poireaux à la crème, riz</i> <i>Corn poulard breast on mushrooms and leek in cream sauce, rice</i></p>	32.00
<p>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Rösti</p> <p><i>Émincé de veau à la zurichoise avec roesti</i> <i>Traditional sliced veal Zurich style with roesti</i></p>	45.00
<p>Geschnetzelte Saanenländer Kalbsleber mit Minze, Apfelessig und Rösti</p> <p><i>Emincé de foies de veau de Saanen à la menthe</i> <i>et au vinaigre de pommes, roesti</i> <i>Sliced calf's liver from Saanen with mint and apple vinegar, roesti</i></p>	43.00
<p>Frische Forelle im Ganzen gebraten, Spinat und Salzkartoffeln</p> <p><i>Truite fraîche rôtie, épinards et pommes de terre nature</i> <i>Pan-fried trout, spinach, boiled potatoes.</i></p>	37.00
<p>Rösti mit Käse überbacken und Spiegelei</p> <p><i>Roesti gratiné au fromage et oeuf au plat</i> <i>Roesti gratinated with cheese and fried egg</i></p>	23.00

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>		
Farmer Pinsa	18.00	25.00
Pikantes Rindshack, Zwiebeln, Mais, Karotten, Tomatensauce, Landhaus Käsemischung		
<i>Bœuf haché piquant, oignons, maïs, carottes, sauce tomate, mélange de fromages maison</i>		
<i>Spicy minced beef, onions, corn, carrots, 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, zucchini, piments, ail, origan, mélange de fromage maison</i>		
<i>Rocket pesto, tomatoes, aubergines, zucchini, chilli peppers, garlic, oregano, Landhaus cheese mix</i>		

Mini Desserts
Petits desserts / Small desserts

Gebrannte Crème	7.00
<i>Crème brûlée bernoise</i>	
<i>Caramel cream</i>	

Desserts
Dessert / Desserts

Cheesecake mit Waldbeeren	12.50
<i>Cheesecake aux baies de forêt</i>	
<i>Cheesecake with forest berries</i>	
Meringue mit Doppelrahm	12.50
<i>Meringue à la crème double</i>	
<i>Meringue with double cream</i>	

1.50