

Vorspeisen und mehr *Collation / Collation*

**Gemischter Salat oder Blattsalate mit unseren
Salatsaucen nach Ihrer Wahl:
Französisches Dressing oder Vinaigrette** 9.50

*Salade mée 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)** 19.50 / 29.00

*Tartare à la façon du chef, préparé à la table, selon votre goût,
toast briochés*

*Beef tatar accompanied by its traditional ingredients, prepared at
table to your taste and served with brioche toast*

**Warmer Tomme de Rougemont im Rohschinkenmantel
auf Nüsslisalat mit Apfel-Birnenchutney** 17.50

*Tomme de Rougemont chaud en manteau de jambon cru
sur soucette, chutney aux pommes et aux poires*

*Warm Tomme de Rougemont wrapped in raw ham served
on lamb's lettuce with apple and pear chutney*

Nüsslisalat mit Speck, Saanenland-Ei und Brotwürfel 14.50

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 19.50 / 24.50

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 gerösteten Mandeln 10.00

Soupe à la crème de potiron aux amandes

Pumpkin cream soup with roasted almonds

Tomatensuppe mit Hobelkäse 10.00

Crème de tomates avec fromage de rebibe

Tomato cream soup with shavings of mountain-cheese

Rindsbouillon mit Flädli 8.00

Bouillon de boeuf aux crêpes juliennes

Clear beef soup with pancke strips

Tagessuppe, jeden Tag eine neue Überraschung 7.50

Soupe du jour, chaque jour une nouvelle surprise

Soup of the day. Please ask for the daily recommendation

Hauptgerichte

Main courses / Plat principal

Simmentaler Rindsentrecôte (250g) 63.00
**Pommes Frites, Tagesgemüse,
Kräuterbutter oder rote Pfefferrahmsauce**

*Entrecôte de boeuf de Simmental (250g), pommes frites,
légumes du jour beurre aux fines herbes ou sauce rouge à la crème au poivre*

*Beef entrecôte from Simmental (250g), french fries,
vegetables of the day, herb butter or red cream sauce with pepper*

Berner Cordon Bleu 44.00
**Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Bauernschinken
und unserer Käsemischung, mit Tagesgemüse und
Bratkartoffeln mit Zwiebeln**

*Escalope de veau panée, farcie au jambon et au fromage
(mélange maison), légumes du jour, pommes de terre aux oignons*

*Breaded veal escalope stuffed with farmer's ham and our blend of
cheeses, served with vegetables and sautéed onion potatoes*

**Paniertes Schweins-Schnitzel mit eingemachten
Preiselbeeren, Tagesgemüse und Bratkartoffeln** 29.50

*Escalope de porc panée avec compote d'airelles rouges, légumes du jour,
Pommes de terre aux oignons*

*Pan-fried breaded pork escalope with cranberry compote, vegetables
of the day and onion potatoes*

Landhaus Burger 29.00
200g Rindsburger mit Speck, Tomaten und Zwiebeln,
gratiniert mit Schönrieder Raclettekäse, Pommes Frites, Salat

*200g hamburger de boeuf gratiné au fromage à raclette de Schönried,
lard, tomates et oignons, accompagné de pommes frites et salad*

*200g beef burger in a bun with bacon, tomato, onion, gratinated with
Schönrieder Raclette cheese, accompanied by French fries and salad*

<p>Vegi Burger 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>	26.00
<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>	27.00
<p>Pouletflügeli mit unserem Spezialgewürz, Pommes Frites, kleiner Salat</p> <p><i>Ailes de poulet avec notre épice spéciale, pommes frites, petite salade</i></p> <p><i>Chicken wings with our special seasoning, french fries, small salad</i></p>	24.00
<p>Coq au vin Poulet im Rotwein gekocht mit Reis serviert</p> <p><i>Poulet cuit au vin rouge servi avec riz blanc</i></p> <p><i>Chicken cooked in red wine, served with rice</i></p>	29.50
<p>Emmentaler Lammvoressen mit Bodenkohlrabipüree</p> <p><i>Blanquette d'agneau à l'Emmental au purée de chou-rave</i></p> <p><i>Emmental style lamb stew with mashed turnip cabbage</i></p>	33.00
<p>Geschnetzelte Saanenländer Kalbsleber mit Minze, Apfelessig und Rösti</p> <p><i>Emincé 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 potatoes</i></p>	43.00

Rösti mit Käse überbacken und Spiegelei

21.50

Roesti gratiné au fromage et oeuf au plat

Roesti gratinated with cheese and fried egg

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), Schönrieder Bergkäse, Sauerrahm		
<i>Coppa de veau, poire, Lenker-Bleu (fromage bleu), fromage de montagne Schönried, crème aigre</i>		
<i>Veal coppa, pear, Lenker-Bleu (blue cheese), Schönrieder mountain cheese Sour cream</i>		
Landhaus Pinsa	16.00	21.00
Cervelat, Sauerrahm, Bodenkohlrabipürree, Cherrytomaten, Landhaus Käsemischung		
<i>Cervelas, crème aigre, purée de chou-rave, tomates cerises, mélange de fromages maison</i>		
<i>Cervelat, sour cream, mashed turnip cabbage, cherry tomatoes, Landhaus cheese mix</i>		
Tessiner Pinsa (vegetarisch)	17.00	24.00
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>		

Desserts
Dessert / Desserts

Gebrannte Crème	7.00
<i>Crème brûlée bernoise</i>	
<i>Caramel cream</i>	
Vermicelle mit Kirsch parfümiert, Rahm und Meringue	12.00
<i>Vermicelles au kirsch et à la crème et avec meringue</i>	
<i>Vermicelli with Kirsch, cream and with meringue</i>	
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>	