

Degustationsmenu

Menu de dégustation | tasting menu

Duo vom heimischen Kalb | Trüffelcreme | Parmesan

Duo de veau local | crème à la truffe | Parmesan

Duo of local veal | truffle cream | Parmesan

Kürbiscremesuppe | Amaretti | Kernöl

Crème de potiron | Amaretti | huile de graines de courge

Pumpkin cream soup | Amaretti | pumpkin seed oil

Wildschwein und Rotkohl Gyoza | Ponzu Sauce | Preiselbeeren

Gyoza au sanglier et au chou rouge | sauce Ponzu | airelles

Wild boar and red cabbage Gyoza | ponzu sauce | lingonberries

Kurz grillierter Thunfisch | Zitrus-Misosauce | Avocado | Orange | Süsskartoffeln

Thon grillé | sauce au miso et au citron | avocat | orange | patates douces

Seared tuna | lemon and miso sauce | avocado | orange | sweet potatoes

oder | ou | or

Rehrückenmedaillon | Kräuter-Brotkruste | Cognacsauce |

Maroni | Wirsing | Birne | Preiselbeeren | Spätzli

Médaillon de selle de chevreuil | croûte de pain aux herbes | sauce au Cognac |

marrons | chou de Savoie | poire | airelles rouges | spaetzli

Venison saddle medaillon | herb bread crust | Cognac sauce |

chestnuts | savoy cabbage | pear | lingonberries | spaetzli

Pavlova | exotische Früchte

Pavlova | fruits exotiques

Pavlova | exotic fruits

3 Gang Menu (Vorspeise, Hauptgang & Dessert) |

menu à 3 plats (entrée, plat principal & dessert) |

3 course menu (starter, main course & dessert)


CHF 86.- pro Person

5 Gang Menu | menu complet | 5 course menu

CHF 112.- pro Person

Salate

Salades | salads

-  **Saisonsalat | warme Waldpilze | Speck | Brioche Croutons** 🌞 🌿 19.-
Salade de saison | champignons des bois tièdes | lard | croûtons de brioche
Seasonal salad | warm forest mushrooms | bacon | Brioche croutons
- Nüsslisalat | Ei | Croutons** 🌞 🌿 17.-
Salade de mâche | œuf | croûtons
Lamb's lettuce | egg | croûtons



Vorspeisen

Entrées | starters

- Duo vom heimischen Kalb | Trüffelcreme | Parmesan** 28.-
Duo de veau local | crème à la truffe | Parmesan
Duo of local veal | truffle cream | Parmesan
-  **Wildschwein und Rotkohl Gyoza | Ponzu Sauce | Preiselbeeren** 🌞 24.-
Gyoza au sanglier et au chou rouge | sauce Ponzu | airelles
Wild boar and red cabbage Gyoza | ponzu sauce | lingonberries
- « Kürbis Tarte Tatin »** 🌞 🌿 24.-
Karamellierter Ziegenkäse | Salat | Preiselbeerdressing
« Tarte tatin à la courge »
Fromage de chèvre caramélisé | salade | vinaigrette aux airelles rouges
« Pumpkin tart tatin »
Caramelized goat cheese | salad | lingonberry dressing

Suppen

Soupes | Soups

-  **Kürbiscremesuppe | Amaretti | Kernöl** 🌞🍃 16.-
Crème de potiron | Amaretti | huile de graines de courge
Pumpkin cream soup | Amaretti | pumpkin seed oil
-  **Steinpilzcappuccino** 🍃 18.-
Cappuccino aux cèpes
Porcini mushrooms cappuccino


Pasta & Vegetarisch

Pasta & Végétarien | Pasta & Vegetarian

- Tessiner Pizzoccheri | frische Waldpilze | Wirsing** 🍃 32.-
karamellierte Zwiebeln | Gstaader Bergkäse
Pizzoccheri du Tessin | champignons des bois frais | chou de Savoie |
oignons caramélisés | fromage de montagne de Gstaad
Pizzoccheri from Ticino | fresh forest mushrooms | savoy cabbage |
caramelized onions | mountain cheese from Gstaad
-  **Pappardelle | Rehgeschnetzelttes | Steinpilze | Wirsing** 🌞🍃 39.-
Pappardelle | émincé de chevreuil | cèpes | chou de Savoie
Pappardelle | sliced venison | porcini mushrooms | savoy cabbage
-  **« Vegetarischer Wild-Teller »** 🍃 36.-
Spätzli | Maroni | Rotkraut | Wirsing | Birne | Preiselbeeren
«Assiette végétarienne de chasse»
Spaetzli | marrons | chou rouge | chou de Savoie | poire | airelles rouges
« Vegetarian game plate»
Spaetzli | chestnuts | red cabbage | savoy cabbage | pear | lingonberries

Fisch

Poisson | Fish

- Zanderfilet | Champagnersauce | Herbstgemüse | knusprige Kürbisbonbons** 44.-
Filet de sandre | sauce au champagne | légumes d'automne | bonbons de courge croustillants
Pike-perch fillet | champagne sauce | autumn vegetable | crispy pumpkin bonbons
- Kurz grillierter Thunfisch | Zitrus-Misosauce | Avocado | Orange | Süsskartoffeln**  44.-
Thon grillé | sauce au miso et au citron | avocat | orange | patates douces
Seared tuna | lemon and miso sauce | avocado | orange | sweet potatoes





Fleisch

Viande | Meat

- Heimisches Entrecôte | Pfeffersauce | Marktgemüse | Kartoffelgratin** 52.-
Entrecôte de bœuf local | sauce au poivre | légumes du marché | gratin de pommes de terre
Local beef entrecote | pepper sauce | market vegetables | potato gratin
- « Holzfällersteak » 250g**  29.-
Grilliertes Schweine Nackensteak | BBQ-Sauce | Coleslaw | Pommes Frites
Steak de cou de porc grillé | sauce BBQ | coleslaw | Pommes frites
Grilled pork neck steak | BBQ sauce | coleslaw | French fries
- Hausgemachtes Saanenländer Kalbs-Burger 200g**   32.-
Raclette | karamellierte Zwiebeln | Süsskartoffel Frites
Burger de veau du Saanenland fait maison 200g
Raclette | oignons caramélisés | frites de patate douce
Homemade veal burger from Saanenland 200g
Raclette | caramelized onions | sweet potato fries

Wild

Chasse | Game

- | | | |
|---|---|-------------|
|  | Hirschschnitzel Thymian-Bitterorangen-Sauce ☀️
Escalope de cerf sauce bigarade au thym
Venison escalope thyme bigarade sauce | 44.- |
|  | Rehpfeffer ☀️
Civet de chevreuil
Venison stew | 44.- |
|  | Rehrückenmedaillon Kräuter-Brotkruste Cognacsauce
Médaillon de selle de chevreuil croûte de pain aux herbes sauce au Cognac
Venison saddle medaillon herb bread crust Cognac sauce | 49.- |
| | ab 2 Personen à partir de 2 personnes for 2 people | 56.- |
|  | Doppeltes Hirsch-Entrecôte Thymian-Bitterorangen-Sauce
Entrecôte double de cerf sauce bigarade au thym
Double venison entrecôte thyme bigarade sauce | pro Person |

Unsere wilden Beilagen:

Spätzli | Maroni | Rotkraut | Wirsing | Birne | Preiselbeeren

Nos garnitures sauvages:

Spaetzli | marrons | chou rouge | chou de Savoie | poire | airelles rouges

Our wild side dishes:

Spaetzli | chestnuts | red cabbage | savoy cabbage | pear | lingonberries



Unsere Klassiker

Nos classiques | Our classics

Schweins-Cordonbleu (300g) Saisongemüse Pommes Frites ☀️	41.-
Cordon bleu de porc (300g) légumes de saison pommes frites Pork Cordon Bleu (300g) seasonal vegetables French fries	
🌶️ Thai-Curry Pouletbruststreifen Gemüse Jasminreis ☀️	38.-
Curry thaïlandais suprême de poulet légumes riz jasmin Thai curry chicken breast vegetables jasmine rice	
🌶️ vegetarisch végétarien vegetarian ☀️ 🌿	30.-

Alle Gerichte unserer Speisekarte können bis 21.30 Uhr bestellt werden.

Die mit ☀️ markierten Gerichte servieren wir Ihnen gerne auch nach 21.30 Uhr.

Die mit 🌶️ markierten Gerichte sind scharf.

Die mit 🌿 markierten Gerichte sind vegetarisch oder können auf Wunsch vegetarisch zubereitet werden.

Vous pouvez commander tous les plats de notre menu jusqu'à 21h30.

C'est avec plaisir que nous vous servons les plats marqués avec ☀️ même après 21h30.

Les plats marqués avec 🌶️ sont épicés.

Les plats marqués avec 🌿 sont végétariens ou peuvent être végétariens sur demande.

All dishes from our menu can be ordered until 9.30 pm.

We gladly serve the dishes marked with ☀️ even after 9.30 pm.

Dishes marked with 🌶️ are spicy.

Dishes marked with 🌿 are vegetarian or can be served vegetarian on request.

Desserts & Käse

Desserts & fromages | Desserts & cheese

Käseteller | Früchtebrot | Trauben | Feigensenf | Trüffelhonig

Assiette de fromages | pain aux fruits | raisins | moutarde aux figues | miel à la truffe

Cheese plate | fruit bread | grapes | fig mustard | truffle honey

(6 Sorten | sortes | kinds)

24.-

(4 Sorten | sortes | kinds)

18.-



Maroni-Entremet | Whisky | weisse Schokolade

Entremets aux marrons | Whisky | chocolat blanc

Chestnut Entremet | Whisky | white chocolate

18.-



Karamellisierter Apfelkuchen | Sauerrahmglace

Tarte aux pommes caramélisées | glace à la crème acidulée

Caramelized apple tart | sour cream ice cream

17.-

Pavlova | exotische Früchte

Pavlova | fruits exotiques

Pavlova | exotic fruits

19.-

Warmes Schokoladenküchlein | Passionsfruchtsorbet

Fondant au chocolat | sorbet aux fruits de la passion

Warm chocolate fondant | passion fruit sorbet

18.-

(min. 15 Minuten Wartezeit) | (min. 15 minutes d'attente) | (min. 15 minutes waiting time)

Hausgemachte Glace

Schokolade | Cappuccino | Karamell |

Madagascar Vanille | Erdnuss

Chocolat | cappuccino | caramel |

vanille de Madagascar | cacahuète

Chocolate | cappuccino | caramel |

Madagascar vanilla | peanut

5.-
pro Kugel

Hausgemachte Sorbets

Mara des Bois | Passionsfrucht | Kalamansi |

Himbeeren | Johannisbeeren

Mara des Bois | fruit de la passion | calamansi |

framboise | groseille

Mara des Bois | passion fruit | calamansi |

raspberry | currant

5.-
pro Kugel

Lebensmitteldeklaration

Déclaration des aliments | Food declaration

Unser Fleisch beziehen wir von einheimischen Bergbauern und ausgesuchten Metzgereien. Wir sind immer bestrebt Ihnen nur die beste Qualität aus der Region anzubieten.

Nos viandes proviennent d'agriculteurs de montagne régionaux et de bouchers sélectionnés. Nous nous efforçons à vous offrir la meilleure qualité des produits de la région.

Our meats come from local mountain farmers and selected butchers. We strive to offer you the best quality products of the region.

Rind bœuf beef	CH
Kalb veau veal	CH
Schwein porc pork	CH
Poulet poulet chicken	CH
Wildschwein sanglier wild boar	EU
Zander sandre pike-perch	Zucht Lettland
Thunfisch thon tuna	FAO 61 Vietnam
Saibling omble chevalier smoked char	Zucht
Rauchlachs saumon fumé smoked salmon	Zucht NO
Reh chevreuil venison	AT
Hirsch cerf venison	AT

Fleisch und Geflügel, das nicht aus der Schweiz stammt, kann mit Hormonen als Leistungsförderern erzeugt worden sein und |oder kann mit Antibiotika und |oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt sein. Les viandes et volailles qui ne proviennent pas de Suisse peuvent avoir été produites avec des hormones de croissance et |ou avec des antibiotiques et |ou d'autres agents antimicrobiens.

Meat and poultry, which do not come from Switzerland, may have been produced with growth hormones and/or antibiotics and/or other antimicrobial agents.

FAO Fischfanggebiete Weltweit | zones de pêche du monde | fishing areas worldwide



Wegen eventuell enthaltenen Allergenen wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Veillez consulter notre personnel concernant des allergènes éventuels.

Please ask our staff concerning possible allergenic ingredients.