



Chers hôtes

En regardant en arrière, nous sommes pleins de gratitude, car vous, chers hôtes, êtes venus, avez rempli notre restaurant et nos chambres en espérant y passer des moments agréables et harmonieux, avez également prouvé votre fidélité en nous encourageant jour après jour.

Pour tout cela, un grand merci à vous tous !

Nos salons et les terrasses accueillantes vous invitent, soyez notre hôte.

Venez nous rendre visite, nous nous réjouissons et vous accueillons avec beaucoup de cordialité.

De nombreux « highlights », des classiques ou même des nouveautés vous attendent.

Il vous suffit donc de consulter les pages suivantes pour les découvrir. Nous ne laisserons rien au hasard et ne relâcherons pas nos efforts pour vous satisfaire et vous procurer des instants agréables.

A propos, nous nous réjouissons de vous recevoir en toute saison.

Alors bon appétit !



Commencer par quelque chose pour se mettre dans l'ambiance....

* Soupe du jour
avec du pain frais
tant qu'il y en a, demandez au personnel de service

7.50

Soupe à la crème de pommes et de potiron
pommes, potiron, oignons de printemps, céleri et gingembre frais
crème fouettée, huile de potiron
croûtons de pain à l'ail des ours

12.50

*... la nourriture est l'un des quatre buts de l'existence,
quels sont les trois autres ?
je ne l'ai pas encore découvert*

... Les salades fraîches comme entrée ou pour une grosse faim....

* Salade verte mêlée
feuilles de roquette, germes
graines grillées et croûtons de pain
à la vinaigrette faite maison

9.00

* Salade de printemps avec fraîches fraises et asperges vertes
salade mêlée et feuilles de roquette, germes
copeaux de fromage et noisettes caramélisées
vinaigrette d'orange faite maison

18.50

* Salade aux lardons grillés et aux œufs
salade verte mêlée, feuilles de roquette, bacon frit et croustillant
croûtons de pain, oignons et champignons
à la vinaigrette faite maison

18.50

* Tartare de filet de truite fumée
oignons, moutarde, cornichons et herbes
salade verte mêlée, feuilles de roquette et germes
vinaigrette aux limes
chips au feuilles de rose

19.50 / 25.00

...Nos spécialités végétariennes...

Chaque mois, nous avons une nouvelle surprise prête à vous étonner !

Polenta au fromage de montagne au ragoût de champignons

ail et tomates à l'ail des ours
copeaux de fromage de la région

25.50

*** Raviolis aux asperges**

farcies à la ricotta, mousse d'asperges
oignons, ail, pignons de pin grillés

19.50 / 25.50

Risotto au fromage de montagne et à l'ail des ours

oignons de printemps, ail et Mascarpone
pesto à l'ail des ours et tomates cerises

20.50 / 26.50

*..... Manger est un besoin, une jouissance temporaire à
apprécier comme un acte artistique...*

.....poissons du village et viande de la région.....

Filets de perche rôtis aux amandes d'herbes



de l'élevage de poissons «Piligrims» de Ringgenberg
feuilles d'épinards, tomates cerises
riz sauvage

36.00 / 110gr 45.00 / 180gr

Poitrine de poularde de maïs rôtie à la marinade au miel de rose

sauce à la crème de Calvados
feuilles d'épinard
riz sauvage

39.00 / 180gr

«Osso buco»

jarret de veau braisé au four
cubes de légumes et des herbes fraîches
Polenta au fromage de Montagne
oignons rôtis

40.00

Escalope de veau «Saltimbocca»

tendre escalope de veau rôti au jambon cru et feuille de sauge
sauce au vin de Porto
haricots verts
nouilles

45.00 / 200gr 38.00 / 100gr

Filet de porc d'Oberland Bernois rôti à la pièce

sauce à la crème de morilles
asperges vertes
nouilles

40.00 / 200gr

Filet d'agneau

tendre filet d'agneau rôti à point
ail et herbes du jardin
jus de balsamique, haricots verts
Spätzli d'épeautre (pâtes aux œufs)

45.00 / 180gr

*** Cubes de filet de bœuf «Stroganoff»**

à la crème de paprika doux, champignons, chili de montagne
oignons, lanières de pepperoni et cornichon
Spätzli d'épeautre (pâtes aux œufs)

29.00 / 120gr 39.00 / 200gr

Filet de bœuf et légumes au four

filet de bœuf rôti et enveloppé au lard aux herbes
asperges verts
hollandaise à l'ail des ours
frites bernoises en panier

52.00 / 220gr

Ne raconte pas qui tu esmais montre comment tu es!

..... Pour les quatre heures.....
fromage de la région, viande fumée au feu de bois

* Quatre heures du bûcheron
assiette en bois garnie de viande des Grisons
Moschtbröckli,
jambon cru et saucisse sèche
rouleaux de fromage de la région
oignons argentés, cornichons au vinaigre, fruits secs, noix, pain et beurre

27.00

... Il n'y a pas d'amour plus honnête que l'amour de la nourriture....

Tous les plats avec * sont servis toute la journée.

Sur les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies et/ou des intolérances,
notre team se fera un plaisir de vous renseigner sur demande.

Déclaration de viande et de poisson

Suisse : porc, veau, filet de perche

Danemark: truite fumée

France : volaille

Australie, Nouvelle-Zélande : filet de bœuf, filet d'agneau

(Le filet de bœuf et l'agneau peuvent avoir été produit avec des activateurs de performance non hormonaux
tels que des antibiotiques).

Dessert

Beignets aux pommes
à la sauce de vanille, fruits et crème fouettée

3 beignets 9.50 / 5 beignets 12.50

Crème brûlée faite maison aux poires confites
crème fouettée

9.50 / 12.50

Fraises fraîches au Grand Marnier (contient d'alcool)
glace à la crème de pistache
crème fouettée et bretzel sucré

9.50 / 12.50

Rhubarbes caramélisées
glace à la crème de vanille
crème fouettée et graines de pistache torréfiées

9.50 / 12.50

Meringue de l'Emmental, crème fouettée et fruits frais

9.50 / 12.50

Glace à l'espresso (contient d'alcool)
au liqueur de Baileys, crème fouettée et bretzel sucré

9.50 / 12.50

4 petits desserts faits maison par notre brigade de cuisine
laissez-vous surprendre!

12.50

Une sélection de glaces et sorbets

glaces:

espresso / vanille / choco brownie / pistache
fraises / yaourt grec au miel / forêt noire et pâte d'amande

sorbets:

pommes / citron

Glace mensuelle du Saanenland, demandez les variétés à notre équipe

par boule 4.00 avec crème fouettée 1.50

Menu pour nos petits hôtes

Cordon bleu au porc, petits pois, carottes, frites

18.00

Poitrine de poulet panée, petits pois, carottes, nouilles

15.00

Nouilles à la sauce tomate

12.00

Poêlée de Spätzli avec lamelles de légumes et fromage

12.00

Chicken nuggets

1.50 par pièce

Portion de frites

8.50

Tous les prix comprennent 8.1% de la taxe sur la valeur ajoutée TVA.