Vorspeisen / Collation / Starters

GEMISCHTER SALAT — 12.50

Frische, saisonale Blattsalate und hausgemachte Salatvariationen

Différentes salades maison, préparées fraîchement

A fresh selection of seasonal salad leaves and homemade salad varieties

GRÜNER SALAT — 10.50

Blattsalate mit Apfelscheiben, Radiesschen und Kürbiskernen

Salades vertes avec des tranches de pomme, des radis et des graines de courge

Leaf salad with apple slices, radishes and pumpkin seeds

SAANENLÄNDER NÜSSLISALAT — 12.50/16.50

mit Speck, Saanenland-Ei und Brotwürfel

Doucette à l'oeuf du Saanenland au lard et aux croûtons

Lamb's lettuce with Saanenland egg, bacon and bread croutons

SALAT DRESSINGS - FRENCH, VINAIGRETTE, LANDHAUS

LANDHAUS RINDSTARTAR — 70G/140G — 22.00/32.00

mit seinen traditionellen Zutaten an Ihrem Tisch und nach Ihrem Geschmack zubereitet, mit Briochetoast

Pommes +3.50

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

Beef tatar prepared at table to your taste and served with brioche toast

GERÄUCHERTES FORELLEN-TIRAMISU — 14.00

mit Pastinaken-Radieschen-Birnensalat

Tiramisu de truite fumée accompagné d'une salade de panais, radis et poire

Smoked trout tiramisu served with a parsnip, radish and pear salad

BEI FRAGEN ZU ALLERGENGEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITENDEN.
ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. 8.1 % MWST.

SANONA TELLER 21.50/26.50

Gstaader Trockenfleisch, Kalbscoppa, Trockenwurst
Saanengeiss-Salami, Hobelkäse und Tomme Fleurette

Viande séchée de Gstaad, coppa de veau, saucisse sèche,
salami de chèvre de Saanen, fromage à rebibes et Tomme Fleurette

Gstaad dried meat, veal coppa, dried sausage, Saanen goat salami,
shaved cheese and Tomme Fleurette

Suppen / Potages / Soups

CREMIGE WALDPILZSUPPE MIT CROUTONS 10.00

Velouté de champignons sauvages aux croûtons croustillants
Creamy mushroom soup with croutons

GELBERBSENSUPPE MIT SPECK 10.00

Soupe de pois jaunes au lard
Yellow pea soup with bacon

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

BEI FRAGEN ZU ALLERGENGEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITENDEN.
ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. 8.1 % MWST.

Hauptgerichte
Plat principals / Main courses

SIMMENTALER CHATEAUBRIAND (420G)

pro Person 74.00

Doppeltes Rindsfilet ab 2 Personen
Chateaubriand de Simmental à partir de 2 personnes
Filet of beef from the Simmental for two or more people

SIMMENTALER RINDSFILET (190G)

65.00

Filet de boeuf de Simmental
Beef fillet from Simmental

BEILAGEN/ACCOMPAGNEMENTS/SIDE DISHES

Pommes Frites oder Kartoffelgratin,
Mischgemüse, Sauce béarnaise
Pommes frites ou gratin de pommes de terre,
Légumes mélangés, Sauce béarnaise
French fries or potato gratin, Mixed vegetables, Béarnaise sauce

BERNER CORDON BLEU

45.00

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

33.00

Mit eingemachten Preiselbeeren, Tagesgemüse und Bratkartoffeln
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

BEI FRAGEN ZU ALLERGENGEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITENDEN.
ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. 8.1 % MWST.

LANDHAUS BURGER 29.50

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 salat

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

VEGI BURGER 26.50

Gemüse, Haferflocken und Kichererbsen mit Tomaten und
Zwiebeln, gratiniert, Schönrieder Raclettekäse, Pommes Frites, Salat

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 salat

Vegi burger made with vegetables, oat flakes and chickpeas with tomatoes and onions, gratinated with Schönrieder Raclette cheese, French fries, salad

SCHARFE LANDHAUSBRATWURST (SEHR SCHARF) 31.00

mit Chili und Knoblauch, Zwiebelsauce, Rösti

Saucisse de porc au chili à l'ail (très épicé), sauce aux oignons, roesti

Pork sausage with chili and garlic (very spicy), onion sauce, roesti

COQ AU VIN 32.00

Poulet im Rotwein gekocht, Reis

Poulet cuit au vin rouge, avec riz blanc

Chicken cooked in red wine, rice

HAUSGEWÜRZTE POULETFLÜGELI 25.00

mit frischem Salat und Pommes Frites

Ailerons de poulet aux épices maison, salade verte et frites

Chicken wings with our special seasoning, salad and French fries

GESCHNETZELTE KALBSLEBER 43.00

an Minz-Apfelessig-Sauce, serviert mit Rösti

Émincé de foie de veau à la menthe et au vinaigre de cidre, roesti

Sliced calf's liver with mint and apple vinegar sauce, roesti

BEI FRAGEN ZU ALLERGENGEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITENDEN.
ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. 8.1 % MWST.

RINDSGULASCH NACH TRADITIONELLER ART — 33.00

mit Spätzle und Lattich
Goulash de bœuf tendre accompagné de spätzle maison, laitue romaine
Traditional beef goulash served with spätzle, romaine lettuce

BACHSAIBLINGFILET — 41.00

mit Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln
Filet d'omble de chevalier avec choucroute à la crème et pommes de terre vapeur
Arctic char fillet with creamed sour cabbage and boiled potatoes

KRETHI UND PLETHI — 27.00

Rindsgehacktes Saanenländerart mit Hörnli und Apfelmus
Boeuf haché avec cornettes et purée de pommes
Ground beef Saanenland-style with pasta and apple sauce

RÖSTI MIT KÄSE ÜBERBACKEN UND SPIEGELEI — 24.00

Roesti gratiné au fromage et oeuf au plat
Roesti gratinated with cheese and fried egg

KÄSEFONDUE — 27.00

Schönrieder Käsefondue
Fondue au fromage de Schönried
Schönried cheese fondue

Kartoffeln
Pomme de Terre
Potatoes
+3.50

RACLETTE (250G) MIT KARTOFFELN — 26.50

Supplement je 100g – SFr. 7.50
Raclette (250g) aux pommes de terres / Supplément par 100g SFr. 7.50
Cheese raclette (250g) with potatoes / Supplement per 100g – SFr. 7.50

BEI FRAGEN ZU ALLERGENGEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITENDEN.
ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. 8.1 % MWST.

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

PINSA FOCCACIA ART — 13.50/18.00

mit Rosmarin, Knoblauch, Olivenöl und Zitronensaft
avec du romarin, de l'ail, de l'huile d'olive et du jus de citron
with rosemary, garlic, olive oil and lemon juice

PINSA MEXIKANA — 21.50/26.00

Schwarzes Bohnenpüree, gekochte Pouletstreifen,
mit Gemüse und Chili, Sauerrahm, Käse, Koriander
Purée de haricots noirs, émincé de poulet cuit
avec légumes et chili, crème aigre, fromage, coriandre
Black bean puree, cooked chicken strips
with vegetables and chilli, sour cream, cheese, coriander

TESSINER PINSA (VEGETARISCH) — 21.50/26.00

Rucolapesto, Tomaten, Auberginen, Zuccetti,
Peperoni, Knoblauch, Oregano, Landhaus Käsemischung
Pesto de roquette, tomates, aubergines, zuccetti, piments,
ail, origan, mélange de fromages maison
Rocket pesto, tomatoes, aubergines, zuccetti,
chilli peppers, garlic, oregano, Landhaus cheese mix

BEI FRAGEN ZU ALLERGENGEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITENDEN.
ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. 8.1 % MWST.

Desserts

MINI SOUFFLÉ GLACÉ TEQUILA 7.50

Soufflé Glacé Tequila
Soufflé Glacé Tequila

MINI GEBRANNTE CRÈME, BERNER ART 7.50

Mini crème brûlée, façon bernoise
Mini crème brûlée, Bernese style

VERMICELLE MIT KIRSCH PARFÜMIERT UND RAHM 9.00

mit Meringue und Rahm 12.00

mit Vanilleglacé und Rahm 12.00

mit Meringue, Vanilleglacé und Rahm 15.00

Vermicelles au kirsch et à la crème /avec meringue /avec glace vanille / ou avec meringue et glace vanille

Vermicelli with Kirsch and cream - also served with with meringue or vanilla ice-cream or with vanilla ice cream and meringue

NIDLEKUCHEN MIT KARAMELGLACE 12.50

Gâteau à la crème avec glace au caramel
Cream cake with caramel ice cream

MERINGUE MIT DOPPELRAHM UND VANILLE GLACE 12.50

Meringue à la crème double et glace à la vanille
Meringue with double cream and vanilla ice cream

KAFFEEGLACE NACH LANDHAUSART 12.50

Glace au café à la Landhaus
Coffee ice cream Landhaus style

CRÉME DUO 13.00

Süssmostcréme und gebrannte Créme
Duo de crème de jus de pomme et crème brûlée
Duo of apple and caramel creme

BEI FRAGEN ZU ALLERGENGEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITENDEN.
ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. 8.1 % MWST.

COUPE DÄNEMARK — 13.50

Vanilleglace mit Schokoladensauce
Glace à la vanille avec sauce au chocolat
Vanilla ice cream with hot chocolate sauce

WALDBEEREN TRAUM — 12.50

Waldbeer-Joghurteis, Vanilleeis, warme Waldbeeren
Glace au yaourt aux baies de forêt glace à la vanille, baies de bois chaudes
Forest berries yoghurt ice cream, vanilla ice cream, warm berries

SORBET COLONEL — 12.50

Zitronensorbet mit Wodka
Sorbet au citron avec Wodka
Lemon sorbet with Vodka

FRAPPÉ — 9.50

Vanille, Caramel, Café, Schokolade, Pistazien, Waldbeer-Joghurt, Erdbeer
Vanille, café, chocolat, fraise, Yaourt aux fruits des bois
Vanilla, café, chocolate, strawberry, wild berry yoghurt

EISSORTEN / ICE CREAM FLAVOURS / PARFUMS DE GLACE — 4.00

Vanille, Caramel, Café, Chocolat Grand Cru, Stracciatella, Erdbeer, Waldbeer-Joghurt
Vanille, Caramel, Café, Chocolat Grand Cru, Stracciatella, Fraise, Yaourt aux fruits des bois
Vanilla, Caramel, Coffee, Grand Cru Chocolate, Stracciatella, Strawberry, Wild Berry Yogurt

SORBETS / SORBET FLAVOURS / PARFUMS DE SORBET — 4.00

Zitronen-, Himbeer-, Safran-Orangen-, Passionsfrucht- und Zwetschgensorbet
Sorbet citron, framboise, orange au safran, fruit de la passion et prune
Lemon, Raspberry, Saffron-Orange, Passion Fruit, Plum Sorbet

RAHMZUSCHLAG — 1.50

Crème chantilly
Whipped cream

BEI FRAGEN ZU ALLERGENGEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITENDEN.
ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. 8.1 % MWST.