

Vorspeisen und mehr *Collation / Collation*

Gemischter Salat mit unseren Salatsaucen nach Ihrer Wahl: 12.50
Französisches Dressing, Vinaigrette oder Landhaus-Dressing

Salade mêlée avec nos sauces à salade au choix: Française, vinaigrette ou Landhaus

Mixed salad with your choice of dressings: French, vinaigrette or Landhaus dressing,

Blattsalate mit Apfelscheiben, Radiesschen und 10.50
Kürbiskernen mit unseren Salatsaucen nach Ihrer Wahl:
Französisches Dressing, Vinaigrette oder Landhaus Dressing

Salades vertes avec des tranches de pomme, des radis et des graines de courge
avec nos sauces à salade au choix: Française, vinaigrette ou Landhaus

Leaf salad with apple slices, radishes and pumpkin seeds
with our salad dressings of your choice: French dressing, vinaigrette or Landhaus dressing

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

Rindstartar mit seinen traditionellen Zutaten (70g/140g) 22.00/32.00
an Ihrem Tisch und nach Ihrem Geschmack zubereitet,
mit Briochetoast / mit Pommes Frites + SFr. 3.50

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

Sanona Teller
Gstaader Trockenfleisch, Kalbscoppa, Trockenwurst, 21.50/26.50
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*

Gerstensuppe mit Gstaader Trockenfleisch	10.00
<i>Soupe à l'orge avec viande séchée de Gstaad</i>	
<i>Barley soup with air dried meat from Gstaad</i>	
 Rindsbouillon mit Flädli	 8.00
<i>Bouillon de boeuf aux crêpes juliennes</i>	
<i>Clear beef soup with pancke strips</i>	
 Tagessuppe, jeden Tag eine neue Überraschung	 8.00
<i>Soupe du jour, chaque jour une nouvelle surprise</i>	
<i>Soup of the day. Please ask for the daily recommendation</i>	
 Zwiebelsuppe mit Brioche Croutons	 10.00
<i>Soupe à l'oignon avec croûtons de brioche</i>	
<i>Onion soup with brioche croutons</i>	

Hauptgerichte *Main courses / Plat principal*

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) 68.00

Filet de boeuf de Simmental

Beef fillet from Simmental

**Beilagen: Pommes Frites oder Kartoffelgratin,
Mischgemüse, Sauce béarnaise**

Accompagnements : pommes frites ou gratin de pommes de terre,

Légumes mélangés, Sauce béarnaise

Side dishes: French fries or potato gratin,

Mixed vegetables, Béarnaise sauce

Blut- und Leberwurst mit Salzkartoffeln und Rahmspinat, Apfelmus 31.00

Boudin et foie avec pommes de terre vapeur et épinards à la crème, compote de pommes

Blood and liver sausage with boiled potatoes and creamed spinach, apple 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 mit eingemachten Preiselbeeren, Tagesgemüse und Bratkartoffeln <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>	33.00
Landhaus Burger 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>	29.50
Vegi Burger Gemüse, Haferflocken und Kichererbsen mit Tomaten und Zwiebeln, gratiniert, 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>	26.50
Landhausbratwurst mit Chili und Knoblauch (sehr scharf), Zwiebelsauce, Rösti <i>Saucisse de porc au chili à l'ail (très épicé), sauce aux oignons, roesti</i> <i>Pork sausage with chili and garlic (very spicy), onion sauce, roesti</i>	31.00
Pouletschenkel in Mole gegart (mexikanische Chili-Schokoladensauce), Reis <i>Cuisse de poulet cuite au mole (sauce mexicaine au chili et au chocolat), riz</i> <i>Chicken leg cooked in mole (Mexican chilli chocolate sauce), rice</i>	31.00

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Rösti <i>Émincé de veau à la zurichoise avec roesti</i> <i>Traditional sliced veal Zurich style with roesti</i>	45.00
Bachsaiblingfilet mit Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln <i>Filet d'omble de fontaine avec choucroute à la crème et pommes de terre vapeur</i> <i>Arctic char fillet with creamed sour cabbage and boiled potatoes</i>	41.00
Rösti mit Käse überbacken und Spiegelei <i>Roesti gratiné au fromage et oeuf au plat</i> <i>Roesti gratinated with cheese and fried egg</i>	24.00
Käsefondue mit Kartoffeln +3.50 <i>Fondue au fromage avec pommes de terre +3.50</i> <i>Cheese fondue with boiled potatoes +3.50</i>	27.00
Raclette (250g) mit Kartoffeln Supplement je 100g – SFr. 7.50 <i>Raclette (250g) aux pommes de terres / Supplément par 100g SFr. 7.50</i> <i>Cheese raclette (250g) with potatoes / Supplement per 100g – SFr. 7.50</i>	26.50

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
Pinsa Mexikana	19.50	26.00
Schwarzes Bohnenpüree, gekochte Pouletstreifen mit Gemüse und Chili, Sauerrahm, Käse, Koriander		
<i>Purée de haricots noirs, émincé de poulet cuit avec légumes et chili, crème aigre, fromage, coriandre</i>		
<i>Black bean puree, cooked chicken strips with vegetables and chilli, sour cream, cheese, coriander</i>		
Tessiner Pinsa (vegetarisch)	19.50	26.00
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

Soufflé Glacé Tequila 7.50

Soufflé Glacé Tequila

Soufflé Glacé Tequila

Gebrannte Crème nach Berner Art 7.50

Crème brûlée bernoise

Caramel cream Bernese style

Desserts
Dessert / Desserts

**Schokoladen-Fondue
mit frischen Früchten und Vanilleeis** 13.00

Fondue au chocolat avec des fruits frais et de la glace à la vanille

Chocolate fondue with fresh fruit and vanilla ice cream

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

Kaffeeiglaze nach Landhausart 12.50

Glace au café à la Landhaus

Coffee ice cream Landhaus style

**Coupe Dänemark
Vanilleiglaze mit Schokoladensauce** 13.50

Glace à la vanille avec sauce au chocolat

Vanilla ice cream with hot chocolate sauce

Waldbeercoupe Waldbeer-Joghurteis, Vanilleeis, warme Waldbeeren <i>Glace au yaourt aux baies de forêt glace à la vanille, baies de bois chaudes</i> <i>Forest berries yoghurt ice cream, vanilla ice cream, warm berries</i>	12.50
Sorbet Colonel Zitronensorbet mit Wodka <i>Sorbet au citron avec Wodka</i> <i>Lemon sorbet with Vodka</i>	12.50
Frappé Vanille/Caramel/Café/Schokolade/Pistazien Waldbeer-Joghurt/Erdbeer <i>Vanille/ caramel/ café/ chocolat/ pistache/</i> <i>Yaourt aux fruits des bois/ fraise</i> <i>Vanilla/ caramel/ café/ chocolate/ pistachio/</i> <i>Wild berry yoghurt/ strawberry</i>	9.50
Kugel Premium Glace und Sorbets Vanille/Caramel/Café/Schokolade/Pistazien/Erdbeer/ Waldbeer-Joghurt/Zitrone/Safran-Orangen/Himbeer <i>Boule du Premium Glace et sorbets</i> <i>vanille/ caramel/ café/ chocolat/ pistache/ Yaourt aux fruits des bois/</i> <i>fraises/ citron/ orange safranée/ framboise</i> <i>Scoop of Premium Glace and sorbets</i> <i>Vanilla/ caramel/ café/ chocolate/ pistachio/ strawberry,</i> <i>wild berry yoghurt / lemon/ saffron-orange/ raspberry</i>	4.00
Rahmzuschlag/ Crème chantilly/ Whipped cream	1.50