

Vorspeisen und mehr *Collation / Collation*

Gemischter Salat 12.50
Salatsauce nach Wahl: Französisch, Vinaigrette oder Landhaus

Salade mêlée

Sauce au choix: française, vinaigrette ou Landhaus

Mixed salad

Choice of dressing: French, vinaigrette or Landhaus

Blattsalate mit Apfelscheiben, Radiesschen und Kürbiskernen 10.50
Salatsauce nach Wahl: Französisch, Vinaigrette oder Landhaus

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

Sauce au choix : française, vinaigrette ou Landhaus

Leaf salad with apple slices, radishes and pumpkin seeds

Choice of dressing: French, vinaigrette or Landhaus

Nüsslissalat mit Speck, Saanenland-Ei und Brotwürfel *kl. Portion* 12.50
Salatsauce nach Wahl: Französisch, Vinaigrette oder Landhaus *gr. Portion* 16.50

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

Sauce au choix: française, vinaigrette ou Landhaus

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

Choice of dressing: French, vinaigrette or Landhaus

Hausgemachte Wildterrine, Cumberlandsauce, Nüsslissalat 19.00

Terrine de gibier fait maison avec sauce cumberland, salade de mache

Homemade game terrine with Cumberland sauce, lamb's lettuce

Rindstartar frisch am Tisch zubereitet, 70 g 22.00
mit traditionellen Zutaten & Briochetoast 140 g 32.00

Tartare de bœuf préparé frais à votre table, avec des ingrédients traditionnels & brioche toastée

Beef tartare freshly prepared at your table, with traditional ingredients & toasted brioche

mit Pommes Frites/ avec des pommes frites/ with french fries +3.50

Sanona Teller

**Gstaader Trockenfleisch, Kalbscoppa, Gemstrockenwurst,
Saanengeiss-Salami, Hobelkäse und Tomme Fleurette**

kl. Portion 21.50

gr. Portion 26.50

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

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

Suppen ***Potages / Soups***

**Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernen**

kl. Portion 12.00

gr. Portion 8.50

Soupe à la crème de potiron avec des graines de potiron

Pumpkin cream soup with pumpkin seeds

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

Hauptgerichte

Main courses / Plat principal

**Rehrücken Landhaus (ab 2 Personen)
mit Pilzen, Speckstreifen, Trauben, Silberzwiebeln,
Brotcroutons und Wildrahmsauce** pro Person 68.00

*Selle de chevreuil (à partir de 2 personnes) aux champignons, lardons,
raisins, petits oignons blancs, croûtons et sauce crème de gibier*

*Saddle of venison (for two or more people) with mushrooms,
bacon, grapes, pearl onion, croutons and a wild-game cream sauce*

**Rehpfeffer garniert mit Champignons, Brotwürfelchen
und Silberzwiebeln** 39.00

Civet de Chevreuil aux champignons, croûtons et petits oignons blancs

Marinated venison stew with porcini, croutons and pearl onions

**Brasato vom Hirsch mit Rotweinsauce und
eingelegten Dörrpläumen** 39.00

Brasato de cerf en sauce au vin rouge et prunes séchées,

Brasato of venison with red wine sauce and dried plums

Rehgeschnetztes in Hagebuttensauce 46.00

Emincé de chevreuil en sauce à l'églaïtier

Sliced venison in rosehip sauce

Wildhackbraten mit grüner Pfefferkornsauce 33.00

Pain de viande de gibier, sauce aux baies de poivre vert

Game meatloaf with green peppercorn sauce

**Zu allen Wildgerichten servieren wir: Rotkraut,
Rosenkohl, Spätzle, Apfelrösti und glasierte Marroni**

*Avec tous les plats gibier nous servons: chou rouge braisé, choux de Bruxelles,
spaetzlis, roesti aux pommes et marrons glacés*

With all game dishes we serve: red cabbage, brussels sprouts, spaetzli, apple roesti and glazed chestnuts

Wildbeilage als Hauptgang: Spätzle und Apfel Rösti, gedämpftes Rotkraut und Rosenkohl, glasierte Marroni 27.50

Les garniture de gibier comme plat principal: Spaetzlis et roesti aux pommes, chou rouge braisé, choux de Bruxelles et marrons glacés

Game side dish as main course: Spaetzli, apple roesti, braised red cabbage, brussels sprouts and glazed chestnuts

Pilzrisotto 34.00

Risotto aux champignons

Mushroom risotto

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 mit Zwiebeln 33.00

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 sautéed onion potatoes

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 salad

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
aus Gemüse, Haferflocken und Kichererbsen mit Tomaten und Zwiebeln, gratiniert mit 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>	
Marinierte Spare-Ribs mit Ofenkartoffel und Sauerrahm, Maiskolben	34.00
<i>Spare ribs marinés avec pomme de terre au four, avec crème aigre et épi de maïs</i>	
<i>Marinated spare ribs with baked potato, sour cream and corn on the cob</i>	
Landhausbratwurst mit Chili und Knoblauch, Pommes Frites	29.00
<i>Saucisse de porc au chili à l'ail (très épicé), pommes frites</i>	
<i>Pork sausage with chili and garlic (very spicy), French fries</i>	
Bachsaiblingfilet mit Sauce Hollandaise, Spinat und Salzkartoffeln	41.00
<i>Filet d'omble de fontaine avec sauce hollandaise, épinards et pommes de terre vapeur</i>	
<i>Arctic char fillet with hollandaise sauce, pinach and boiled potatoes</i>	
Pouletflügeli mit unserem Spezialgewürz, gemischter Salat	25.00
<i>Ailes de poulet avec notre épice spéciale avec salade mée</i>	
<i>Chicken wings with our special seasoning, with mixed salad</i>	
<i>mit Pommes Frites/ avec des pommes frites/ with french fries +3.50</i>	
Käsefondue / Fondue au fromage / Cheese fondue	27.00
<i>mit Kartoffeln/ avec pommes de terre/ with boiled potatoes +3.50</i>	
<i>mit Chili Chipotle/ avec chili chipotle/ with chili chipotle +2.00</i>	

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

Jäger Pinsa

**Hirschrohschinken, Lenker bleu,
Sauerrahm, Rucola, rote Zwiebeln, Feigen**

kl. Portion 21.50

gr. Portion 26.00

Jambon cru de cerf, Lenker bleu, crème aigre, roquette, oignons rouges, figues

Venison prosciutto, Lenker blue cheese, sour cream, arugula, red onions, figs

Tessiner Pinsa (vegetarisch)

**Rucolapesto, Tomaten, Auberginen, Zuccetti,
Peperoni, Knoblauch, Oregano, Landhaus Käsemischung**

kl. Portion 21.50

gr. Portion 26.00

*Pesto de roquette, tomates, aubergines, zucchini, piments, ail, origan,
mélange de fromages maison*

*Rocket pesto, tomatoes, aubergines, zucchini, chilli peppers, garlic,
oregano, Landhaus cheese mix*

Pinsa Foccacia Art

mit Rosmarin, Knoblauch, Olivenöl und Zitronensaft

kl. Portion 13.50

gr. Portion 18.00

avec du romarin, de l'ail, de l'huile d'olive et du jus de citron

with rosemary, garlic, olive oil and lemon juice

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

Vermicelle mit Kirsch parfümiert und Rahm 9.00

mit Meringue 12.00

mit Vanilleglacé 12.00

mit Meringue und Vanilleglacé 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*

Marroni Trio 12.50

Trio de marrons

Chesnut trio

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

Kaffeegele nach Landhausart 12.50

Gelee au café à la Landhaus

Coffee ice cream Landhaus style

Coupe Danemark 13.50

Vanillegele mit Schokoladensauce

Gelee à la vanille avec sauce au chocolat

Vanilla ice-cream with hot chocolate sauce

Sorbet Prune Zwetschggen-Sorbet mit Vieille Prune <i>Sorbet aux prunes avec Vieille Prune</i> <i>Plum sorbet with Vieille Prune</i>	14.50
Waldbeercoupe Waldbeer-Joghurteis, Vanilleeis, warme Waldbeeren <i>Glace au yaourt aux baies de forêt, glace à la vanille, baies de forêt chaudes</i> <i>Forest berries yoghurt ice cream, vanilla ice cream, warm forest berries</i>	12.50
Sorbet Colonel Zitronensorbet mit Wodka <i>Sorbet au citron avec vodka</i> <i>Lemon sorbet with vodka</i>	12.50
Trio Sorbets Zitronen-Sorbet, Passionsfrucht-Sorbet, Himbeer-Sorbet <i>Sorbet au citron, sorbet aux fruits de la passion, sorbet à la framboise</i> <i>Lemon sorbet, passionsfruit sorbet, raspberry sorbet</i>	12.50
Frappé Vanille/Caramel/Café/Schokolade/Pistazien Waldbeer-Joghurt/Erdbeer <i>Vanille / café / chocolat / fraise / Yaourt aux fruits des bois</i> <i>Vanilla / café / chocolate / strawberry / wild berry yoghurt</i>	9.50
Eissorten / Ice Cream Flavours / Parfums de Glace Vanille, Caramel, Café, Chocolat Grand Cru, Stracciatella, Erdbeer, Waldbeer-Joghurt <i>Vanille, Caramel, Café, Chocolat Grand Cru, Stracciatella, Fraise, Yaourt aux fruits des bois</i> <i>Vanilla, Caramel, Coffee, Grand Cru Chocolate, Stracciatella, Strawberry, Wild Berry Yogurt</i>	4.00
Sorbets / Sorbet Flavours / Parfums de Sorbet Zitronen-, Himbeer-, Safran-Orangen-, Passionsfrucht- und Zwetschggen-sorbet <i>Sorbet citron, framboise, orange au safran, fruit de la passion et prune</i> <i>Lemon, Raspberry, Saffron-Orange, Passion Fruit, and Plum Sorbet</i>	4.00
Rahmzuschlag / Crème chantilly / Whipped cream	1.50