

## SCHWEINS CORDON BLEUS... / CORDON BLEUS DE PORC...

### **Cordon bleu „No 1“**

Klassisch mit Vacherin & Schinken  
Classic avec Vacherin & jambon cuit / *Classical with Vacherin & ham*



### **Cordon bleu „No 2“**

Mit halb Gruyère, halb Vacherin & Rohschinken  
Avec moitié Gruyère, moitié Vacherin & jambon cru / *With half Gruyère, half Vacherin & raw ham*



### **Cordon bleu „No 3“**

Mit Gstaader Bergkäse & Speck  
Avec fromage de montagne de Gstaad & lard / *With mountain cheese from Gstaad & bacon*



Alle / tous / all Fr. 28.50

### Beilagen zur Auswahl / Garniture au choix / Garnish to choose

**Pommes frites, Kartoffelgratin, Nudeln, Röstikroketten, Wildreis oder Salzkartoffeln, serviert mit Gemüsebouquet**  
Pommes frites, gratin Dauphinois, nouilles, croquettes de rösti, riz sauvage ou pommes nature, servi avec bouquet de légumes  
*French fries, gratinated potatoes, noodles, rösti croquettes, wild rice or boiled potatoes, served with season vegetables*

## EVERGREENS...

### **Kaltes Roastbeef / Tartare Sauce**

Roastbeef froid / sauce Tartare  
*Cold roastbeef / tartare sauce*

Mit Pommes frites / avec pommes frites / with French fries

Fr. 27.50

Mit gemischtem Salat / avec salade mêlée / with mixed salad

Fr. 28.50



### **Paniertes Schweinsschnitzel**

Escalope de porc pané  
*Breaded porc escalope*

Mit Pommes frites / avec pommes frites / with French fries

Fr. 26.—

Mit gemischtem Salat / avec salade mêlée / with mixed salad

Fr. 27.—

## HERZHAFTES AUS PORTUGAL...

### **„Francesinha“**

Fr. 22.—

Pommes frites / French fries + Fr. 5.00 -

Spiegelei / oeuf au plat / fried egg + Sfr. 1.50

## MONATSPIZZA... / PIZZA DU MOIS...

### **“Pizza PICCANTE”**

(Rotes Pesto / Mozzarella / Zwiebel / Cherry Tomaten / Salami scharf / gebratener Speck)

(Pesto rouge / mozzarella / oignon / tomates cherry / salami piquant / lard rôti)

(Red pesto / mozzarella / onion / cherry tomatoes / spicy salami / fried bacon)

19.50

**Ueber Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne !**

Notre personnel se fera un plaisir de vous informer sur les ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies et / ou des intolérances !

*Our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that can trigger allergies and / or intolerances !*

## VORSPEISE / ENTREE / STARTER

<b>Rauchlachstartare mit Mascarpone Meerrettich, Schnittlauch, Toast &amp; Butter</b>			<b>19.50</b>
<i>Tartare de saumon fumé avec Mascarpone, raifort, ciboulettes, toast &amp; beurre Smoked salmon tartare with Mascarpone, horseradish, chives, toast &amp; butter</i>			
<b>Crevettencocktail</b>			<b>12.50</b>
<i>Cocktail de crevettes Shrimps cocktail</i>			
<b>Gstaader Hobelkäse</b>	Portion	100gr.	<b>16.50</b>
Fromage à rebibes de Gstaad „Hobelkäse“ (aged rolled mountain cheese)	½ Portion	60gr.	<b>11.—</b>
<b>Saaneländer Trockenfleisch</b>	Portion	100gr.	<b>24.50</b>
Viande séchée du Saanenland Dried beef from Saanenland	½ Portion	60gr.	<b>15.50</b>

## SALAT / SALADE / SALAD

<b>Grüner Salat</b>			<b>7.—</b>
<i>Salade verte Green salad</i>			
<b>Gemischter Salat</b>			<b>10.—</b>
<i>Salade mêlée Mixed salad</i>			
<b>Tomaten-Mozzarella Turm an leichtem Basilikum Pesto</b>			<b>10.—</b>
<i>Tomate-mozzarella tour au pesto de basilic Tomato-mozzarella tower with light basil pesto</i>			
<b>Alphornsalat</b>			
(Blattsalate mit Speck, Käse, Ei, Nüssen und Crôutons)	Vorspeise/Entrée/Starter		<b>13.50</b>
	Hauptgang/principal/main		<b>17.—</b>
<i>Salade Alphorn (salade verte, lard, fromage, œuf, noix et crôutons) Alphorn salad (green salad, bacon, cheese, egg, nuts and crôutons)</i>			

## SUPPE / POTAGE / SOUP

<b>Tagessuppe</b>			<b>8.—</b>
<i>Potage du jour Soup of the day</i>			
<b>Kraftbrühe mit Gemüsestreifen</b>			<b>7.—</b>
<i>Consommé Julienne Consommé with vegetables</i>			
<b>Tomatencrèmesuppe mit Mozzarella &amp; Basilikum</b>			<b>9.50</b>
<i>Crème de tomates avec mozzarella &amp; basilic Tomatoe cream soup with mozzarella &amp; basil</i>			

## PASTA & VEGI

<b>Käsefondue « moitié-moitié »</b>	<b>ab 2 Pers.</b>	<b>23.50 p. P.</b>
Fondue « moitié-moitié »	dès 2 pers.	
<i>Cheese fondue « moitié-moitié »</i>	<i>from 2 pers.</i>	
<b>Tagliatelle mit Rauchlachsstreifen, rotem Pesto &amp; Rahm</b>		<b>21.—</b>
Tagliatelle au saumon fumé, pesto rouge & crème		
<i>Tagliatelle with smoked salmon, red pesto &amp; cream</i>		
<b>Tagliatelle an Safranrahm &amp; Crevetten</b>		<b>23.—</b>
Tagliatelle avec crème de safran & crevettes		
<i>Tagliatelle with saffron cream &amp; prawns</i>		
<b>Penne all'arrabiata (pikante Tomatensauce)</b>		<b>16.50</b>
Penne all'arrabiata (sauce tomate piquante)		
<i>Penne all'arrabiata (spicy tomato sauce)</i>		
<b>Morchelrahm Toast</b>		<b>24.—</b>
Toast aux morilles & crème		
<i>Toast with morel-cream</i>		

## FISCH / POISSON / FISH

<b>Gebratene Eglifilets</b>		<b>31.—</b>
Filets de perche meunière		
<i>Fried perch fillets</i>		
<b>Black Tiger Riesencrevetten nach Mittelmeer Art (mit Knoblauch, Tomatenwürfel, Kräuter und Butter)</b>		<b>38.—</b>
Crevettes géantes Black Tiger « Méditerranéen »		
(avec ail, tomate concassée, herbes et beurre)		
<i>Black Tiger prawns « Méditerranéen »</i>		
<i>(with garlic, tomato, herbs and butter)</i>		

## FLEISCH „KLASSIKER“

### VIANDE „CLASSIQUE“

### MEAT „CLASSIC“

<b>Cordon bleu vom Schwein oder Kalb</b>		<b>28.50 / 37.50</b>
Cordon bleu de porc ou de veau		
<i>Porc or veal Cordon bleu</i>		
<i>(breaded porc escalope filled with cheese and ham)</i>		
<b>Rindsfiletstreifen an rassiger Paprikasauce</b>		<b>38.—</b>
Céléstine de filet de bœuf au paprika épicé		
<i>Sliced beef fillet with capsicum sauce</i>		
<b>Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzragoût</b>		<b>36.—</b>
Emincé de veau avec ragoût de champignons		
<i>Chipped veal with mushrooms and cream</i>		

## FLEISCH VOM GRILL

### VIANDE GRILLÉE

### GRILLED MEAT

<b>Maispouardenbrust</b> / Suprême de volaille jaune / <i>Chicken breast</i>	27.—
<b>Schweinssteak</b> / Steak de porc / <i>Porc steak</i>	27.—
<b>Kalbsschnitzel</b> / Escalope de veau / <i>Veal escalope</i>	39.—
<b>Entrecôte</b>	39.—
<b>Rindsfilet</b> / Filet de bœuf / <i>Beef fillet</i>	47.—

**Wählen Sie eine der hausgemachten Saucen:**

**Choisissez une des sauces maison:**

**Choose one of the homemade sauces:**

**Béarnaise Sauce / Morchelrahmsauce / Grüne Pfeffersauce / Dijon-Senfsauce / Kräuterbutter**

*Sauce Béarnaise / Sauce aux morilles / Sauce au poivre vert / Sauce au moutarde de Dijon / Café de Paris*

*Béarnaise Sauce / Sauce with morels / Green pepper sauce / Dijon-mustard sauce / Herb butter Sauce*

**Alle Grilladen werden auch als „Fitnesssteller“ mit gemischtem Salat und Kräuterbutter serviert!**

**Les grillades sont aussi servis comme „assiette fitness“ avec salade mêlée et Café de Paris !**

**Grilled meat is as well served as „Fitness plate“ with mixed salad and herb butter!**

## HAUSSPEZIALITÄTEN

### SPÉCIALITÉS MAISON

### HOUSE SPECIALITIES

<b>Flambiertes Rindsfilet « Alphon » am Tisch zubereitet</b>	ab 2 Personen	49.— p.P.
Filet de boeuf flambé « Alphon » préparé à la table	dès 2 personnes	
<i>Beef fillet flambé « Alphon » prepared at the table</i>	from 2 persons	

**Fleischspieß « Bruno »** 33.50

**(Rind, Kalb, Schwein und Poulet)**

**Knoblauch, Champignons, mit Kräuterbutter gratiniert**

Brochette de viande « Bruno »

(boeuf, veau, porc et poulet)

Ail, champignons, gratiné avec beurre aux herbes

*Meat skewer « Bruno »*

*(beef, veal, porc and chicken)*

*Garlic, mushrooms, gratinated with herb butter*

**Beilagen zur Auswahl zu Fisch & Fleisch**

**Garniture au choix avec poisson & viande**

**Fish & meat served with (to choose)**

**Pommes frites, Kartoffelgratin, Butternudeln, Wildreis, Röstikroketten oder Salzkartoffeln**

**und Saisongemüse**

Pommes frites, gratin dauphinois, nouilles au beurre, riz sauvage, croquettes de rösti ou pommes natures

**et légumes de saison**

*French fries, gratinated potatoes, noodles, wild rice, rösti croquettes or boiled potatoes and season vegetables*

## Tatarenhut / chapeau tatar / tatar hat

(ab 2 Personen / dès 2 personnes / from 2 persons)

### Tatarenhut mit Rind, Kalb, Schwein und Poulet

Chapeau de tatar avec du boeuf, veau, porc et poulet

Tatar hat with beef, veal, porc and chicken

**200 gr. 45.— p. P.**

**300 gr. 55.— p. P.**

**Beilagen** : Div. Saucen, Kräuterbutter, Bouillon mit Gemüse, eingelegte Gemüse und Früchte, Pommes frites oder Wildreis

**Garniture** : Div. sauces, Café de Paris, bouillon avec légumes, légumes confis et fruits, Pommes frites ou riz sauvage

**Served with**: *different sauces, bouillon with vegetables, vegetables in vinegar, fruits  
French fries or wild rice*

## Menu Alphorn

(ab 2 Personen / dès 2 personnes / from 2 persons)

\*\*\*

### Rauchlachstartare mit Mascarpone, Schnittlauch & Meerrettich

#### Toast & Butter

Tartare de saumon fumé avec mascarpone, ciboulette, raifort

Toast & beurre

*Smoked salmon tartare with mascarpone, chives, horseradish*

*Toast & butter*

\*\*\*

### Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Consommé Julienne

*Consommé with vegetables*

\*\*\*

### Flambiertes Rindsfilet « Alphorn »

#### Kartoffelgratin

#### Gemüsebouquet

Filet de boeuf flambé „Alphorn“

Gratin dauphinois

Bouquet de légumes

*Flamed beef fillet « Alphorn »*

*Gratinated potatoes*

*Season vegetables*

\*\*\*

### Halbgefrorenes mit Nuss-Krokant

Semifreddo aux noix croquantes

*Semifreddo with crispy nuts*

\*\*\*

**4-Gänge / 4-plats Fr. 65.— p.P.**

**3-Gänge / 3-plats Fr. 60.— p.P.**

# PIZZE

<b>MARGHERITA</b> Tomaten, Mozzarella, Oregano Tomates, mozzarella, oregano <i>Tomato, mozzarella, oregano</i>	15.—
<b>PROSCIUTTO</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano Tomates, mozzarella, jambon, oregano <i>Tomato, mozzarella, ham, oregano</i>	16.50
<b>NAPOLETANA</b> Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern, Oregano Tomates, mozzarella, anchois, olives, câpres, oregano <i>Tomato, mozzarella, anchovies, olives, capers, oregano</i>	17.50
<b>FUNGHI</b> Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oregano Tomates, mozzarella, champignons, oregano <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, oregano</i>	16.50
<b>DIAVOLO</b> Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni Tomates, mozzarella, salami piquante, poivron <i>Tomato, mozzarella, spicy salami, pepper</i>	17.50
<b>HAWAII</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano Tomates, mozzarella, jambon, ananas, oregano <i>Tomato, mozzarella, ham, pineapple, oregano</i>	17.50
<b>QUATTRO STAGIONI</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Peperoni, Artischocken, Champignons, Oliven, Oregano Tomates, mozzarella, jambon, poivron, artichaut, champignons, olives, oregano <i>Tomato, mozzarella, ham, pepper, artichoke, mushrooms, olives, oregano</i>	18.50
<b>POPEYE</b> Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Spinat, Knoblauch, Gruyère & Spiegelei Tomates, mozzarella, jambon cru, epinard, ail, Gruyère & œuf au plat <i>Tomato, mozzarella, raw ham, spinach, garlic, Gruyère &amp;, fried egg</i>	19.50
<b>PUGLIESE</b> Tomaten, Mozzarella, Thon, Oliven, Zwiebeln, Oregano Tomates, mozzarella, thon, olives, oignon, oregano <i>Tomato, mozzarella, tuna, olives, onion, oregano</i>	17.50
<b>SALMONE</b> Tomaten, Mozzarella, Rauchlachs, Kapern, Zwiebeln Tomates, mozzarella, saumon fumé, capres, oignon <i>Tomato, mozzarella, smoked salmon, capers, onion</i>	19.50
<b>GAMBERETTI</b> Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum Tomates, mozzarella, crevettes, ail, oignon, basilic <i>Tomato, mozzarella, shrimps, garlic, onion, basil</i>	19.50
<b>SVIZZERA</b> Tomaten, Vacherin, Zwiebel, Champignons, Coppa, gebratener Speck Gruyère, Oregano Tomates, vacherin, oignon, champignons, coppa, lard rôti, Gruyère, oregano <i>Tomato, vacherin, onion, mushrooms, coppa, fried bacon, Gruyère, oregano</i>	19.50
<b>ALPHORN</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, scharfe Salami, Coppa, Champignons, Gruyère, Zwiebeln, Oregano Tomates, mozzarella, jambon, salami piquante, coppa, champignons, Gruyère, oignon, oregano <i>Tomato, mozzarella, ham, spicy salami, coppa, mushrooms, Gruyère, onion, oregano</i>	20.—

kleine / petite / small PIZZA - 2.50