

WILDES... / LA CHASSE...

Gemspfeffer / Civet de chamois / Jugged chamois

Fr. 32.—



Rehmédallons / Médallons de chevreuil / Vension médallons

Fr. 37.—

Hirschentrecôte / Entrecôte de cerf / Deer entrecôte

Fr. 39.—

Sauce zur Auswahl zu Reh & Hirsch:

Sauce au choix avec chevreuil & cerf

Sauce to choose with vension & deer

Morchel-, Dijon Senf- oder Preiselbeersauce

Aux morilles, Dijonnais ou aux airelles

Morel-, mustard- or lingonberries sauce

Beilagen zu Wild / Garniture avec la chasse / served with

Spätzli Maison oder Nudeln, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni & Früchte

Spätzli maison ou nouilles, choux rouge, choux de Bruxelles, marrons & fruits

Homemade spätzli or noodles, red cabbage, Bruxelles sprouts, chestnuts & fruits

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 panné

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.—

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

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

SALAT / SALADE / SALAD

Grüner Salat				7.—
<i>Salade verte Green salad</i>				
Gemischter Salat				10.—
<i>Salade mêlée Mixed salad</i>				
Tomaten-Mozzarella Turm an leichtem Basilikum Pesto				10.—
<i>Tomate-mozzarella tour au pesto de basilic Tomato-mozzarella tower with light basil pesto</i>				
Alphornsalat				
(Blattsalate mit Speck, Käse, Ei, Nüssen und Crôutons)	Vorspeise/Entrée/Starter			13.50
	Hauptgang/principal/main			17.—
<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

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

PASTA & VEGI

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

FISCH / POISSON / FISH

Gebratene Eglifilets		31.—
Filets de perche meunière		
<i>Fried perch fillets</i>		
Black Tiger Riesencrevetten nach Mittelmeer Art (mit Knoblauch, Tomatenwürfel, Kräuter und Butter)		38.—
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>		

CORDON BLEUS

Cordon bleu vom Kalb (Klassisch mit Vacherin & Schinken)		37.50
Cordon bleu de veau (Classic avec Vacherin & jambon cuit)		
<i>veal Cordon bleu (Classical with Vacherin & ham)</i>		
Cordon bleu vom Schwein (porc) „No 1“		28.50
Klassisch mit Vacherin & Schinken		
Classic avec Vacherin & jambon cuit		
<i>Classical with Vacherin & ham</i>		
Cordon bleu vom Schwein (porc) „No 2“		28.50
Mit halb Gruyère, halb Vacherin & Rohschinken		
Avec moitié Gruyère, moitié Vacherin & jambon cru /		
<i>With half Gruyère, half Vacherin & raw ham</i>		
Cordon bleu vom Schwein (porc) „No 3“		28.50
Mit Gstaader Bergkäse & Speck		
Avec fromage de montagne de Gstaad & lard		
<i>With mountain cheese from Gstaad & bacon</i>		

FLEISCH VOM GRILL VIANDE GRILLÉE GRILLED MEAT

Schweinssteak / Steak de porc / <i>Porc steak</i>	27.—
Kalbsschnitzel / Escalope de veau / <i>Veal escalope</i>	39.—
Entrecôte	39.—
Rindsfilet / 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

Flambiertes Rindsfilet « Alphon » am Tisch zubereitet	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 »	35.50
(Rind / Kalb / Schwein)	
Knoblauch / Champignons / mit Kräuterbutter gratiniert	
Brochette de viande « Bruno »	
(bœuf / veau / porc)	
Ail / champignons / gratiné avec beurre aux herbes	
<i>Meat skewer « Bruno »</i>	
(beef / veal / porc)	
<i>Garlic / mushrooms / gratinated with herb butter</i>	

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 vegetable*

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.

Tatarenhut / chapeau tatar / tatar hat (nur auf Vorbestellung / sur commande)

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

Tatarenhut mit Rind / Kalb / Schwein

Chapeau de tatar avec bœuf / veau / porc

Tatar hat with beef / veal / porc

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

PIZZE

MARGHERITA Tomaten, Mozzarella, Oregano Tomates, mozzarella, oregano <i>Tomato, mozzarella, oregano</i>	15.—
PROSCIUTTO Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano Tomates, mozzarella, jambon, oregano <i>Tomato, mozzarella, ham, oregano</i>	16.50
NAPOLETANA Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern, Oregano Tomates, mozzarella, anchois, olives, câpres, oregano <i>Tomato, mozzarella, anchovies, olives, capers, oregano</i>	17.50
FUNGHI Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oregano Tomates, mozzarella, champignons, oregano <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, oregano</i>	16.50
DIAVOLO Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni Tomates, mozzarella, salami piquante, poivron <i>Tomato, mozzarella, spicy salami, pepper</i>	17.50
HAWAII Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano Tomates, mozzarella, jambon, ananas, oregano <i>Tomato, mozzarella, ham, pineapple, oregano</i>	17.50
QUATTRO STAGIONI 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
POPEYE 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 &, fried egg</i>	19.50
PUGLIESE Tomaten, Mozzarella, Thon, Oliven, Zwiebeln, Oregano Tomates, mozzarella, thon, olives, oignon, oregano <i>Tomato, mozzarella, tuna, olives, onion, oregano</i>	17.50
SALMONE Tomaten, Mozzarella, Rauchlachs, Kapern, Zwiebeln Tomates, mozzarella, saumon fumé, capres, oignon <i>Tomato, mozzarella, smoked salmon, capers, onion</i>	19.50
GAMBERETTI Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum Tomates, mozzarella, crevettes, ail, oignon, basilic <i>Tomato, mozzarella, shrimps, garlic, onion, basil</i>	19.50
SVIZZERA 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
ALPHORN 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