

VORSPEISEN / ENTREE/ STARTER

Rauchlachstartar"Zweierlei"		18.-
Rauchlachs,Merrettichmousse,Toast,Butter Tartare de saumon fumé "Deux sortes". saumon fumé, mousse de raifort, toast, beurre <i>Smoked salmon tartare "Zweierlei"</i> <i>smoked salmon,horseradish mousse,toast,butter</i>		
Crevettencocktail		13.-
Cocktail de crevettes		
Saaneländer Hobelkäse	100g	17.-
Fromage à rebibes du Gstaad	60g	13.-

SALAT / SALADE / SALAD

Grüner Blattsalat		8.-
Salade verte <i>Green Salad</i>		
Gemischter Salat		10.-
Salade mélangée <i>Mixed Salad</i>		
Tomaten-Mozzarella Salat		12.-
salade de tomates et mozzarella <i>tomato & mozzarella salad</i>		
Alphornsalat mit Nüssen/Speck/Ei/ Croutons/ Käse		13.5 / 18.-
Salade verte avec noix,bacon,œuf,croûtons,fromage <i>Green salad with nuts,bacon,egg,cROUTONS,cheese</i>		

SUPPE / POTAGE / SOUP

Tagessuppe		8.5
potage de jour <i>soup of the day</i>		
Tomatencreme mit Mozzarella & Basilikum		10.5
Crème de tomates, mozzarella & basilic <i>Tomato cream soup with mozzarella & basil</i>		
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen		7.-
Consommé ou Bouillon de legumes julienne <i>Consommé / vegetable broth with vegetable</i>		

PASTA

Tagliatelle an rassiger Tomaten-Basilikumsauce Tagliatelle à la sauce tomate-basilic picant <i>Tagliatelle with tomato-basil sauce picant</i>	(vegi)	17.5
Tagliatelle an Rauchlachsstreifen ,rotes Pesto & Rahm Tagliatelle au saumon fumé ,pesto rouge & crème <i>Tagliatelle with smoked salmon, red pesto & cream</i>		24.-
Tagliatelle mit Cevetten an frischen Krautern & Olivenöl Tagliatelle crevettes,herbes fraîches & huile d'olive <i>Tagliatelle with prawns , fresh herbes & olive oil</i>		27.5
Gnocchi an frischer Tomaten-Basilikumsauce Gnocchi à la sauce tomate-basilic <i>Gnocchi with tomato-basil sauce</i>	(vegi)	18.-
Käsefondue "moite moite" ab 2 Personen Fondue « moitié-moitié » <i>Cheese fondue « moitié-moitié »</i>		p.P 24.-

FISCH

Gebratenes Eglifilet filets de perche meunière <i>Fried perch fillets</i>		29.-
Gebratene Seezunge filet de sole meunière ou pochée à la sauce au vin blanc <i>grilled or poached sole filet with white wine sauce</i>		33.-

CORDON BLEU

Cordon bleu vom Kalb (Klassisch mit Vacherin & Schinken)	40.-
Cordon bleu de veau (Classic avec Vacherin & jambon cuit) <i>Veal Cordon bleu (Classical with Vacherin & ham)</i>	
Cordon bleu vom Schwein „No 1“	30.-
Klassisch mit Vacherin & Schinken Classic avec Vacherin & jambon cuit <i>Classical with Vacherin & ham</i>	
Cordon Bleu vom Schwein "No 2"	30.-
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 "No 3"	30.-
mit Bergkäse & Speck Avec fromage de montagne & lard <i>With mountain cheese & bacon</i>	

FLEISCH VON GRILL / VIANDE GRILLÉE / GRILLED MEAT

Pouletbrust	<i>/ Suprême de volaille / Chicken breast</i>	28.-
Schweinssteak	<i>/ Steak de porc / Pork steak</i>	29.-
Entrecote		40.-
Rindsfilet	<i>/ Filet de bœuf / Beef fillet</i>	49.-
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce		38.-
<i>Emincé de veau à la crème de champignons / Sliced veal with mushroom cream sauce</i>		

Wählen Sie eine der hausgemachten Saucen:

Choisissez une des sauces maison:

Choose one of the homemade sauces:

Morchelrahmsauce / Grüne Pfeffersauce / Estragonsauce/ Senfsauce/ Kräuterbutter

*Sauce aux morilles / Sauce aux poivre vert / Sauce à l'estragon / Sauce au dijonnaise / Café de Paris
Sauce with morels / green pepper sauce / sauce estragon/ mustard sauce/ herb butter*

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!

Beilagen zur Auswahl zu Fisch & Fleisch

Garniture au choix avec poisson & viande. / Fish & meat served with (to choose)

Pommes frites, Butternudeln, Reis, Kartoffelgratin und Saisongemüse

Pommes frites, nouilles au beurre, riz, gratin dauphinoise et légumes de saison

Pommes frites, noodles, rice, potato gratin, vegetable

HAUSSPEZIALITÄTEN /Spécialités Maison / House Specialities

Flambiertes Rindsfilet " Alphorn" am Tisch zubereitet ab 2 Personen **p.P. 50.-**
Filet de boeuf flambé « Alphorn » préparé à la table. dès 2 personnes
Beef fillet flambé « Alphorn » prepared at the table. from 2 persons

Fleischspieß " Alphorn" **38.-**
(Rind,Kalb,Schwein mit Knoblauch,Champignon, Kräuterbutter gratiniert)
Brochette de viande « Alphorn »
(bœuf / veau / porc) Ail / champignons / gratiné avec beurre aux herbes
Meat skewer " Alphorn"
(beef / veal / porc) Garlic / mushrooms / gratinated with herb butter

Menu Alphorn (ab 2 Personen / des 2 personnes / from 2 persons)

Lachstartar " Zweierlei"

Rauchlachs,Merrettichmousse,Toast,Butter

Tartare de saumon fumé "Deux sortes".
saumon fumé, mousse de raifort, toast, beurre
Smoked salmon tartare "Zweierlei"
smoked salmon,horseradish mousse,toast,butter

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Consommé Julienne
Consommé with little vegetable

Flambiertes Rindsfilet " Alphorn"

Kartoffelgratin & Gemüsebouquet

Filet de boeuf flambé " Alphorn"
Gratin dauphinoise & bouquet de legumes
Flamed beef fillet " Alphorn"
Potato gratin & saison vegetable

Sorbet " Colonel"

Citron sorbet,Vodka / *Lemon sorbet, Vodka*

3-Gänge / 3-plats 63.-

4-Gänge / 4- plats 68.-

Auf Vorbestellung ab 2 Personen / des 2 personnes / from 2 person

Tatarenhut / chapeau tatar / tatar hat (Rind/Kalb/Schwein/Speck) Chapeau de tatar avec bœuf, veau, porc / <i>Tatar hat with beef, veal, porc</i>	200g/300g	46.-/56.-
Fondue Bourginonne (Rind / Boeuf / Beef)	200g/300g	49.-/55.-
Fondue Chinoise (Rind, Kalb, Schwein/ bœuf, veau, porc / beef, veal, pork)	200g/300g	49.-/55.-

Beilagen : Div. Saucen / Kräuterbutter / Bouillon mit Gemüse / eingelegte Gemüse und Früchte
Garniture : Div. sauces / Café de Paris / bouillon avec légumes / légumes confis et fruits
Served with: different sauces / bouillon with vegetables / vegetables in vinegar / fruits

Beilagen zur Auswahl zu Fisch & Fleisch
Garniture au choix avec poisson & viande. / *Fish & meat served with (to choose)* □

Pommes frites, Butternudeln, Basmatireis, Kartoffelgratin und Saisongemüse
Pommes frites, nouilles au beurre, riz basmati, gratin dauphinoise et légumes de saison
Pommes frites, noodles, Basmatirice, potato gratin, vegetable

Kinderkarte

Teigwaren an Tomtensauce Pates aux Sauce Napoli <i>Pasta with Napoli</i>		12.-
Chicken Nuggets & Pommes Frites Nuggets de poulet & Pommes frites <i>Chicken Nuggets & Pommes Frites</i>		13.-
paniertes Schweinsschnitzel & Pommes Frites Escalope de porc panée & Pommes frites <i>breaded pork escalope & Pommes Frites</i>		16.-
Hamburger & Pommes Frites Zuschlag : Salat, Käse, Tomaten Hamburger de boeuf & Pommes Frites Supplément : salade, fromage, tomate <i>Beefhamburger & Pommes Frites</i> <i>supplement: salad, cheese, tomatoes</i>		13.-
Fischstäbchen & Pommes Frites Bâtonnets de poisson & Pommes Frites <i>Fishsticks & Pommes Frites</i>		13.-
.		9.-

Desserts

Coupe "Eiskaffee "		9.-
(Mokka, glace, Rahm)		
(<i>Mocca ice cream, Whipped Cream</i>)		
Coupe "Dänemark"		10.5
(Vanille, glace, warme Schokosauce, Rahm)		
(Glace vanille, sauce au chocolat chaude, crème)		
(<i>Vanilla ice cream, warm chocolate sauce, cream</i>)		
Coupe " Alexandria"		10.5
(Vanille, glace, Caramel, glace, Caramelsauce, Rahm)		
(Glace à la vanille, glace au caramel, sauce au caramel, crème)		
(<i>Vanilla ice cream, caramel ice cream, caramel sauce, cream</i>)		
Coupe " Sorbet Vielle Prune"		10.5
(Zwetschgensorbet, Vielle Prune)		
(Sorbet de prune, Vielle Prune)		
(<i>Sorbet plum, Vielle Prune</i>)		
Coupe " Sorbet Colonel"		10.5
(Zitronensorbet, Vodka)		
(Sorbet de citron, Vodka)		
(<i>Sorbet Lemon, Vodka</i>)		
Elefant "Barry"		5.-
(Vanille, glace, glace au vanille, vanille ice cream)		
Kuh "Vacky"		5.-
(Vanille, glace, glace à la vanille, vanille ice cream)		
Aromen / Glace Aromes / glaces	Kugel Glace / boule de glace	2.5
Vanille, Mokka, Caramel, Schokolade		
Sorbet:	Kugel Glace / boule de glace	2.5
Zitrone, Zwetschge		
Rahm, Crème, Cream	supplement crème chantilly	1.5

