

## Vorspeisen/ Les Entrées/ Starters

### **Gemischter Salat vom Buffet**

**Fr.18/22**

Salade mêlée du buffet

Mixed salad from the salad bar

### **Saaneländer Trockenfleisch-Teller mit Hobelkäse**

**Fr.32**

Assiette de viande séchée et charcuterie du Saanenland avec fromage raboté

Cold cuts of dried local meat with rolls of alp cheese

### **Crevetten Cocktail mit Avocado und Mango**

**Fr.26**

Cocktail de crevettes a l'avocat et mangue

Shrimp cocktail with avocado and mango

### **Büffel-Mozzarella auf Tomaten Trilogie mit Pinienkernen und Basilikum** (auch Lactosefrei)

**Fr.25**

Mozzarella de bufflonne sur trilogie de tomates aux pignons de pin et basilic (également sans lactose)

Buffalo Mozzarella served on tomato trilogy with pine nut and basil (as well free of lactose)

### **Crostini mit Geflügelleber**

**Fr.22**

Crostini au foie de volaille

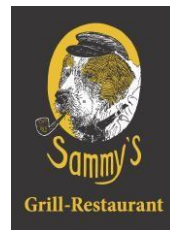
Crostini with poultry liver

### **Bruschetta mit Tomaten**

**Fr.20**

Bruschetta aux tomates

Bruschetta with tomatoes



## Spezialitäten/ Spécialités/ Specialties

### **Haus-mariniertes, von der Buure Metzg geräucherter schottischer Lachs**

Schönrieder Doppelrahm, Meerrettich, Schnittlauch, rote Zwiebeln, Hausgemachtes Toast

Saumon d'Écosse fumé, mariné maison, fumé par Buure Metzg

crème double de Schönried, raifort, ciboulette, oignons rouges et toast maison

Scottish smoked salmon, home-marinade, smoked by Buure Metzg

double cream from Schönried, horseradish, chives, red onions, and homemade toast

**Vorspeise Fr.32 / Hauptspeise Fr.42**

### **Simmentaler Rinds-Tartar «Alpenrose» mit Toast oder Pommes frites**

Tartare de bœuf du Simmental « Alpenrose » servi avec toast ou pommes frites

Simmentals Beef tartare Alpenrose" served with toast or French fries

**Vorspeise Fr.32 / Hauptspeise Fr.42**

### **Hummer Bisque mit Cognac**

Knoblauch-Baguette, Safran Aioli Dip

Bisque de homard au Cognac, Baguette grillée à l'ail, Aioli au safran Dip

Lobster Bisque with Cognac, Garlic Baguette, Saffron Aioli Dip

**Fr.24**

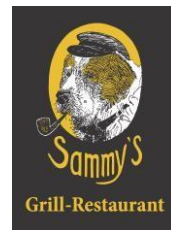
### **Hausgemachte Frühlingsrollen**

Soja, Sesam-Ingwer Gemüse

Rouleaux de printemps, légumes au gingembre, sésame et soja

Spring rolls, ginger, sesame and soy vegetables

**Vorspeise Fr.26 / Fr.36**

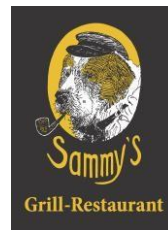


## Fleisch und Geflügel auf Schiefer-Stein vom Rôtissoire

La viande et la volaille sur ardoise du Rôtissoire

Meat and poultry on the hot stone from the Rôtissoire

<b>Simmentaler Rindsfilet</b>	<b>180 gr.</b>	<b>Fr.74</b>
Filet de boeuf du Simmental	<b>250 gr.</b>	<b>Fr.96</b>
Simmental's beef fillet		
<b>Simmentaler Rindsfilet « Château Briand » (ab 2 Personen)</b>	<b>180 gr.</b>	<b>Fr.74 Pers.</b>
Filet de boeuf du Simmental « Château-Briand » (à partir de 2 Personnes)	<b>250 gr.</b>	<b>Fr.96 Pers.</b>
Simmental's beef fillet « Château-Briand » (from 2 persons)		
<b>Mistkratzerli</b>		<b>Fr. 46</b>
Coquelet fermier d'Alpstein		
Chicken from Alpstein		
<b>Simmentaler Kalbshaxe (ab 2 Personen)</b>		<b>Fr.56 Pers.</b>
Jarret de veau Simmental (à partir de 2 Personnes)		
Simmental veal knuckle (from 2 persons)		
<b>Wildfang Garnelen</b>		<b>Fr.42</b>
Gambas sauvages		
Wild catch king prawns		
<b>Grilliertes Gemüse mit Tofu mit Kräuter Dip</b>		<b>Fr.34</b>
Légumes grillés au Tofu et dip aux herbes		
Grilled vegetables with tofu with Herb Dip		
<b>Garnituren:</b>	Grill-Gemüse, Pommes Frites, Gratin Dauphinoise Sauce Béarnaise, Fleischjus oder Kräuterbutter	
<b>Garnitures:</b>	Légumes grillés, frites, gratin dauphinois Sauce Béarnaise, jus de viande, ou beurre Maître d'Hôtel	
<b>Garnish:</b>	Grilled vegetables, French fries, Gratin dauphinoise Sauce Bearnaise, meat gravy or herbal butter "Maître d'hôtel "	



## Burgers

### **Sammy's famous Beef Burger**

mit gebratenem Speck, Raclette-Käse, Essig-Gurken, Salat, Cocktail-Sauce und Pommes Frites

**Fr.28**

Sammy's famous Beef Burger

avec bacon frit, fromage à raclette, cornichons, laitue, sauce cocktail et Pommes frites

Sammy's famous Beef Burger

with fried bacon, raclette cheese, pickles, lettuce, cocktail sauce, and French fries

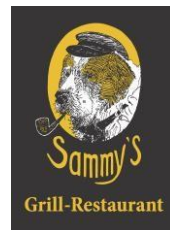
### **Quinoa-Ras el Hanout Burger**

mit Avocado, Hüttenkäse und Kürbis-Chutney (Vegetarisch) mit Pommes Frites

**Fr.28**

Burger au quinoa et Ras el Hanout à l'avocat, fromage frais et chutney à la courge (végétarien) avec Pommes Frites

Quinoa Burger wit Ras el Hanout, avocado, cottage cheese and pumpkin-chutney (vegetarian) with French fries



## Unsere Fondues und Käsespezialitäten

Les Fondues et spécialités de fromage

Fondues and speciality of cheese

**Fondue Chinoise mit Saucen-Karussell, Pommes Frites, Reis (ab 2 Personen) Fr.58 p.Pers.**

(auf Vorbestellung)

Fondue Chinoise, carrousel de sauces fraîches, Pommes frites, Riz (min. 2 pers.)

(sur commande)

Chinese Fondue, carousel with fresh sauces, french fries, rice (min. 2 pers.)

(on reservation)

### Schönrieder Käsefondue

**Fr.30**

Fondue au fromage de Schönried

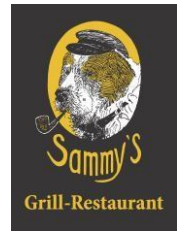
Schönried's cheese fondue

### Käsefondue mit Trüffel-Öl

**Fr.34**

Fondue au fromage à l'huile de truffes

Cheese fondue with truffles-oil



## Pizza

### Die klassische Margherita

Fr.20

mit Tomatensauce, Büffel Mozzarella, Basilikum

La Margherita avec sauce tomate, Mozzarella di buffalo et Basilic

Margherita with tomato sauce, mozzarella di buffalo and basil

### Oli's Spezial

mit Chorizo, Krevetten, Tomme de Rougemont

Fr.28

Oli's Special au chorizo, crevettes et tomme de Rougemont

Oli's Special with chorizo, shrimps and tome de Rougemont

### Die Mediterrane

mit schwarzen Oliven, Antipasti und Rucola

Fr.26

La Méditerrané olives noires antipasti et roquette

Mediterranean with black olives, antipasti and arugula

### Die Einheimische

mit Rohschinken, Bauernspeck und Hobelkäse

Fr.28

La Locale avec jambon cru, lard fermier et fromage d'alpage rabot

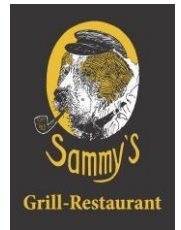
Local with dried ham, farmer's bacon and rolls of alp cheese

-alle Pizzas und Paninis sind im Steinofen gebacken

-toutes les pizzas et paninis sont cuit au four de pierre

-all pizzas and paninis are baked in our special stone-oven

(auch Lactose frei erhältlich / disponible sans lactose / available lactose)



## Dessert-Karte / Carte de dessert / Desserts

**Coupe Danemark**

**Fr. 16**

**Eiskaffee / Café glacé / Ice coffee**

**Fr. 14**

**Zitronen-Colonel mit Vodka**

**Fr.16**

Colonel au citron et vodka

Lemon colonel with Vodka

**Meringue mit Vanilleeis und Doppelrahm**

**Fr.18**

Meringue à la glace vanille et crème double

Meringue with vanilla ice-cream and double cream

**Hausgemachte Kuchen vom Buffet**

**Fr. 7 St.**

Gâteaux faits maison du buffet

Homemade cakes from the buffet

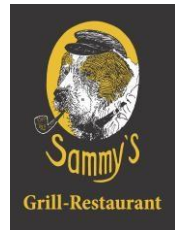
## **Käse**

**Auswahl von einheimischen Käsen mit hausgemachtem Früchtebrot**

**Fr.20**

Choix de fromages de notre région et pain maison aux fruits

Choice of local cheese with homemade fruit-bread



## **Hausgemachte Eis / Glace maison / Homemade Ice**

pro Kugel / par boule / per scoop Fr. 5.00

Bourbon-Vanille / Vanille-Bourbon/ Bourbon-vanilla

Kaffee weiss/ Café blanc/ Coffee white

Kaffee/ Café/ Coffee

Pinke Schokolade/ chocolat rose/ chocolate pink

Karamell gesalzen/ Caramel au beurre salé/ Salted caramel

## **Hausgemachte Sorbets / Sorbets maison / Homemade Sorbets**

pro Kugel / par boule / per scoop Fr. 5.00

Birne/ Poire/ Pear

Zitrone/ Citron/ Lemon

Bergkräuter/ Herbes de montagne/ Mountain herbs

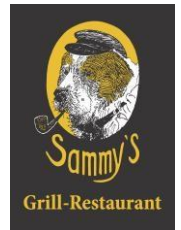
Kiwi/ Kiwi/ Kiwi

Brombeer/ Mûre/ Blackberry

Rahmzuschlag Fr. 1.50 / Supplément Crème chantilly Fr. 1.50 / Supplement for whipped cream Fr. 1.50



Werte Gäste, cher client, dear guest,



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Nous sommes volontiers à votre disposition pour des plus amples informations sur les ingrédients lesquels peuvent déclencher des allergies ou intolérances

On demand we are pleased to give you a detailed information about ingredients in our dishes that might cause allergies or intolerances.

## Produkte Herkunft / produits d'origine / products of biological origin

Milchprodukte:	Molkerei Schönried
Brot:	Bäckerei Wehren Schönried
Rind / Bœuf / Beef:	Schweiz / Suisse / Switzerland
Kalb / Veau / Veal:	Schweiz / Suisse / Switzerland
Mistkratzerli / Coquelet / Chicken:	Schweiz / Suisse / Switzerland
Geflügelleber / Foie de volaille / chicken liver	Schweiz / Suisse / Switzerland
Lachs / Saumon / Salmon	Schottland / Écosse / Scotland
Crevetten / Crevettes / Shrimp:	Vietnam / VNM / VNM
Wildfang Garnelen / Crevettes géantes / Wild king prawns:	Vietnam / VNM / VNM