

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.34

Assiette de viande séchée et charcuterie du Saanenland avec fromage raboté

Cold cuts of dried local meat with rolls of alp cheese

Vitello tonnato mit Thunfisch-Eis und Kapern

Fr.32

Vitello tonnato avec glace au thon et câpres

Vitello tonnato with tuna ice cream and capres

Chicorée mit Orangen, Burrata und gepufftem schwarzem Reis

Fr.25

Chicore avec oranges, burrata et riz noir soufflé

Chicory with oranges, burrata, and puffed black rice

Hausgemachte Entenleberterriner mit Quitten-Gelee, Brioche

Fr.38

Terrine de foie gras de canard fait maison avec gelée de coing, brioche

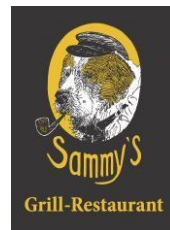
Homemade duck liver terrine with quince jelly, brioche

Kürbis-Suppe mit Kernen und Kürbiskern-ÖL

Fr.16

Soupe de courge avec ses grains et huile de grains de courge

Pumpkin soup with seeds and pumpkin seed oil



Spezialitäten/ Spécialités/ Specialties

Haus-mariniertes, von der Buure Metzger geräucherter schottischer Lachs

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

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

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

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

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

Pochierter Hummer mit Espuma von Zitronengras-Hummer-Bisque

Kartoffel-Püree und Pak-Choi

Homard poché avec espuma de bisque de homard à la citronnelle

Purée de pommes de terre et pak-choi

Poached lobster with lemongrass lobster bisque espuma

Mashed potatoes and pak-choi

Fr.89

Hausgemachte Frühlingsrollen

Soja, Sesam-Ingwer Gemüse

Rouleaux de printemps, légumes au gingembre, sésame et soja

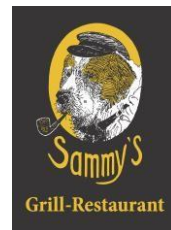
Spring rolls, ginger, sesame and soy vegetables

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



Simmentaler Rindsentrecôte	180 gr.	Fr.58
-----------------------------------	----------------	--------------

Entrecôte de boeuf du Simmental	250 gr.	Fr.72
---------------------------------	----------------	--------------

Simmental's beef entrecôte

Mistkratzerli	ca. 40 min	Fr. 48
----------------------	------------	---------------

Coquelet fermier d'Alpstein

Chicken from Alpstein

Simmentaler Kalbs-Hohrücken Steak	Fr.63
--	--------------

Faux-filet de veau Simmental

Ribeye steak of Simmental veal

Wildfang Garnelen	Fr.42
--------------------------	--------------

Gambas sauvages

Wild catch king prawns

Grilliertes Gemüse mit Kartoffeln und Kräuter, Tomaten, Oliven und Zitronen	Fr.34
--	--------------

Légumes grillés avec pommes de terre et herbes, tomates, olives et citron

Grilled vegetables with potatoes and herbs, tomatoes, olives and lemons

Gebratenes Zander-Filet

Filet de sandre rôti

Fried pike-perch filet

Fr.57

Garnituren: Grill-Gemüse, Pommes Frites, Rösti

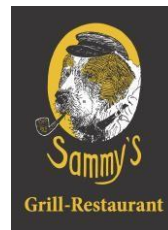
Sauce Béarnaise, Fleischjus oder Kräuterbutter, Steinpilz-Sauce

Garnitures: Légumes grillés, frites, roesti

Sauce Béarnaise, jus de viande, ou beurre Maître d'Hôtel, sauce aux bolets

Garnish: Grilled vegetables, French fries, roesti

Sauce Bearnaise, meat gravy or herbal butter "Maître d'hôtel", porcini mushroom sauce



Burgers

Sammy's famous Beef Burger mit Panini-Brot Mini Fr.24

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

Fr.34

Sammy's famous Beef Burger with Panini-Bread

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

Sammy's famous Beef Burger avec pain-Panini

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

Zucchini-Feta Burger mit Panini-Brot (Vegetarisch)

mit Avocado, rotes Pesto, Zwiebelchutney und Pommes Frites

Fr.30

Burger au courgettes et feta with Panini-Bread (végétarien)

à l'avocat, pesto rouge et chutney d'oignons servi de Pommes Frites

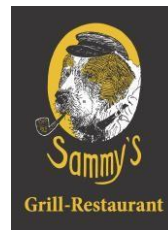
Zucchini-Feta burger avec pain-Panini (vegetarian)

with avocado, red pesto and onion chutney 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

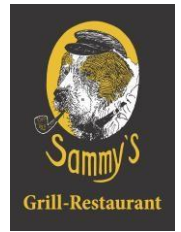
Cheese fondue with truffles-oil

Schönrieder Raclette

Raclette de Schönried

Raclette of Schönried

Fr. 30



Dessert-Karte / Carte de dessert / Desserts

Schokoladen-Mousse mit Kalamansi-Mailänderli

Mousse au chocolat et Mailänderli au Kalamansi

Chocolate mousse with Kalamansi Milan cookis

Fr. 24

Coupe Danemark

Fr. 16

Eiskaffee / Café glacé / Ice coffee

Fr. 14

Zitronen-Colonel mit Vodka

Fr.18

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

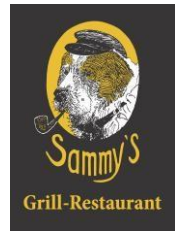
Käse

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. 6

Bourbon-Vanille / Vanille-Bourbon/ Bourbon-vanilla

Kaffee / Café / Coffee

Pistazie / Pistache / Pistachio

Bratapfel / Pomme au four / Baked apple

Balsamico / Balsamique / Balsamic

Hausgemachte Sorbets / Sorbets maison / Homemade Sorbets

pro Kugel / par boule / per scoop Fr. 6

Zitrone/ Citron/ Lemon

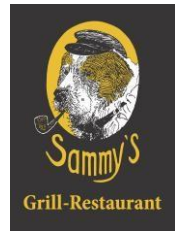
Pflaume / Prune / Plum

Grapefruit / Pamplemousse / Grapefruit

Birne / Poire / Pear

Rote Bete / Betterave rouge / Beetrot

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
Entenleber / Foie gras / duck liver	Frankreich / France / France
Lachs / Saumon / Salmon	Schottland / Écosse / Scotland
Crevetten / Crevettes / Shrimp:	Vietnam / VNM / VNM
Wildfang Garnelen / Crevettes géantes / Wild king prawns:	Vietnam / VNM / VNM