



Bienvenu cher hôte!...

Les moments de plaisir sont des instants petits mais précieux qui nous font ressentir un pur bonheur. Prendre le temps de le faire signifie s'arrêter et prendre conscience. Car les moments de plaisir et le temps sont comme des invitations précieuses à expérimenter la vie en profondeur, au lieu de s'y arrêter brièvement.

Nous vous offrons le cadre culinaire qui vous permettra de combiner vos moments de plaisir personnels et votre temps précieux.

Soyez notre hôte, entrez donc directement dans nos salons confortables. Partez en voyage de découverte, accueilli par nous avec beaucoup de cordialité.

De nombreux «highlights», des classiques ou même des nouveautés vous attendent. Il vous suffit donc de consulter les pages suivantes pour les découvrir. Nous ne laisserons rien au hasard et ne relâcherons pas nos efforts pour vous satisfaire et vous procurer des instants agréables.

Bon appétit!



Commencer par quelque chose pour se mettre dans l'ambiance....

*** Soupe du jour**

avec du pain frais

tant qu'il y en a, demandez au personnel de service

7.50

Soupe à la crème de panais et l'huile de persil

panais, oignons, céleri

poireau, gingembre frais, lait au coco

bâtons de fromage et de noix

crème fouettée

12.50

*... la nourriture est l'un des quatre buts de l'existence,
quels sont les trois autres ?
je ne l'ai pas encore découvert*

... Les salades fraîches comme entrée ou pour une grosse faim....

*** Salade verte mêlée**

Lanières de chou rouge, salade de mâche, germes
graines grillées et croûtons de pain
à la vinaigrette faite maison

9.00

*** Salade d'hiver**

salade verte mêlée, salade de mâche, germes
champignons de bois tièdes
copeaux de fromage et coupes de poire
chips de betterave rouge
à la vinaigrette faite maison

18.50

*** Salade aux lardons grillés aux œufs et champignons**

salade verte mêlée, salade de mâche, bacon frit et croustillant
croûtons de pain, oignons et champignons
à la vinaigrette faite maison

18.50

*** Tartare de filet de truite fumée**

oignons, moutarde, cornichons et herbes
salade verte mêlée, salade de mâche, germes, graines
poires et figues, vinaigrette faite maison
chips de betterave rouge

entrée 19.50 / plat principal 25.00

...Nos spécialités végétariennes...

Chaque mois, nous avons une nouvelle surprise prête à vous étonner !

Polenta de maïs avec ragoût de champignons

oignons, ail et lanières de tomate sèches
copeaux de fromage de la région

petite portion 19.50 / grande portion 25.50

*** Raviolis**

farcis de mousse de betterave rouge, herbes et ricotta
beurre de pistache, oignons grillés
thym et parmesan
garni de germes

petite portion 19.50 / grande portion 25.50

Lentille béluga avec burrata tiède

cuits au vin blanc, ail, oignons
feuilles d'épinards
Chutney d'airelles

petite portion 19.50 / grande portion 25.50

.....poissons du village et viande de la région.....

**Brochette de filet de perche
d'élevage de poissons du village**
cuite à la vapeur
sauce à la crème au safran
lentilles béluga et feuilles d'épinards

36.00 / 110gr 45.00 / 180gr

Poitrine de poularde
enveloppée de lard et farcies de chutney de poire
romarin et chili
jus de Merlot
feuilles d'épinard et nouilles

39.00 / 180gr

Steak de porc du Oberland Bernoise
sauce à la crème au poivre vert
carottes et choux-raves
Spätzli d'épeautre (pâtes aux œufs)

45.00 / 200gr

Jarret de veau « Ossobuco
Herbes et légumes d'hiver en cubes
Polenta de maïs
Oignons grillés et copeaux de fromage de montagne

40.00 / 250gr

Escalope de veau «Saltimbocca»

jambon cru et feuille de sauge

jus de merlot

carottes et choux-raves

riz sauvage

45.00 / 200gr 38.00 / 100gr



Q-Burger «BEO beef»

avec du fromage de Raclette

pain Pinsa croustillant au levain

cornichons, oignons frits et bacon grillé

chutney de poire fait maison avec romarin et chili

frites bernoises en panier

32.00 / 170gr

*** Cubes de filet de bœuf «Stroganoff»**

à la crème de paprika doux, champignons, chili de montagne

oignons, lanières de pepperoni et cornichon

Spätzli d'épeautre (pâtes aux œufs)

29.00 / 120gr 41.00 / 200gr

Filet de bœuf et légumes au four

filet de bœuf rôti et enveloppé au lard aux herbes

jus de Merlot, haricots secs

chutney de poire fait maison avec romarin et chili

frites bernoises en panier

54.00 / 220gr

Ne raconte pas qui tu esmais montre comment tu es!

..... Pour les quatre heures.....
fromage de la région, viande fumée au feu de bois

*** Quatre heures du bûcheron**
assiette en bois garnie de viande des Grisons
jambon cru et saucisse sèche
rouleaux de fromage de la région
oignons argentés, cornichons au vinaigre
fruits secs, noix
chutney de poire fait maison avec romarin et chili

27.00

... Il n'y a pas d'amour plus honnête que l'amour de la nourriture....

Tous les plats avec * sont servis toute la journée.

Sur les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies et/ou des intolérances,
notre team se fera un plaisir de vous renseigner sur demande.

Déclaration de viande et de poisson

Suisse : volaille, porc, veau, filet de perche
Danemark : truite fumée
Australie, Nouvelle-Zélande : filet de bœuf

(Le filet de bœuf peut avoir été produit avec des activateurs de performance non hormonaux tels que des antibiotiques).

Dessert

Beignets aux pommes

à la sauce de vanille, fruits et crème fouettée

3 beignets 9.50 / 5 beignets 12.50

Crème brûlée faite maison aux poires confites

crème fouettée

9.50 / 12.50

Vermicelles au Kirsch (contient d'alcool)

petite meringue et crème fouettée

9.50 / 12.50

Tiramisu à la bière (contient d'alcool)

crème au mascarpone

Biscuit à la cuillère imbibé de bière

9.50 / 12.50

Meringue de l'Emmental, crème fouettée et fruits frais

9.50 / 12.50

Glace à l'espresso (contient d'alcool)

au liqueur de Baileys, crème fouettée et bretzel sucré

9.50 / 12.50

4 petits desserts faits maison par notre brigade de cuisine

laissez-vous surprendre!

12.50

Une sélection de glaces et sorbets

glaces:

espresso / vanille / choco brownie
yaourt grec au miel et noix/ Whisky / forêt noire et pâte d'amande

sorbets:

pommes / citron

Glace mensuelle du Saanenland, demandez les variétés à notre équipe
par boule 4.00 avec crème fouettée 1.50

Menu pour nos petits hôtes

Cordon bleu au porc, petits pois, carottes, frites

18.00

Poitrine de poulet panée, petits pois, carottes, nouilles

15.00

Nouilles à la sauce tomate

12.00

Poêlée de Spätzli avec lamelles de légumes et fromage

12.00

Chicken nuggets

1.50 par pièce

Portion de frites

8.50

Tous les prix comprennent 8.1% de la taxe sur la valeur ajoutée TVA.