

## Sommerkarte

### **Fitnessteller mit Salat drunter und drüber wählen Sie aus:**

Entrecôte ( 200gr.) mit Kräuterbutter	36.5
Schweinesteak (200gr.) mit Kräuterbutter	28.5
Pouletsbrüstli mit Kräuterbutter	28.5
Fischknusperli mit Tartarsuce	31.5
Panierte Schweinsschnitzel	23.5
Panierte Sellerieschnitzel	22.5
Lauwarmer Geisskäse	16.5

<b>Cervelatsalat</b>	<b>13.5</b>
<b>Cervelatsalat mit Bergkäse</b>	<b>15.5</b>
<b>und Pommes frites</b>	<b>17.5</b>

<b>Rindstatar mit Hausbrot und Butter</b>	<b>Portion</b>	<b>28.5</b>
	<b>Vorspeise</b>	<b>19.5</b>
<b>Vegetarisches Tatar mit Hausbrot und Butter</b>	<b>Portion</b>	<b>25.5</b>
<b>auf Randen Basis zubereitet</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>18.5</b>

<b>Hausgemachte Fischknusperli (Rene Schopfers Forellen vom Grund)</b>	
<b>mit Taratarsauce und Pommes frites</b>	<b>31.5</b>

<b>Rösti mit Raclettekäse und Spiegelei</b>	<b>18.5</b>
---	-------------

<b>Flammkuchen klassisch mit Speck, Zwiebeln, Creme fraîche</b>	<b>18.5</b>
<b>Flammkuchen vegetarisch mit Gemüsestreifen, Zwiebeln, Rucola und Creme fraîche</b>	<b>18.5</b>

## Speisekarte

### Pasta Pâtes Pasta

#### **Hausmachernudeln mit**

Kräuterpaprikasauce und Creme fraîche	<b>19.5</b>
mit zusätzlich Pouletsbruststreifen	<b>22.5</b>
mit zusätzlich Rindsentrecôtestreifen	<b>26.5</b>

#### *Papardelles avec*

<i>Sauce au paprika avec des herbes et crème fraîche</i>	<b>19.5</b>
<i>avec des laniérées de poulet</i>	<b>21.5</b>
<i>avec des bandes d'entrecôte</i>	<b>26.5</b>

#### Papardelle with

Herb paprika sauce and creme fraîche	<b>19.5</b>
chicken strips extra	<b>21.5</b>
Beef Entrecôte strips extra	<b>26.5</b>

#### **Kinder enfants** Children

<b>Portion pommes frites</b>	<b>7</b>
<b>Chicken Nuggets</b> mit Pommes frites	<b>13.5</b>
<b>Pasta</b> mit Tomatensauce	<b>11.5</b>

## Speisekarte

### Vorspeisen Entrées Starters

**Hobelkäse** von der Hofkäserei Spitzhorn Feutersoey **16**  
*Rébibes de fromage de la fromagerie Spitzhorn Feutersoey*  
Matured chees from chees dairy Spitzhorn Feutersoey

**Trockenfleisch und Wurst** **15 /24**  
**aus der Burenmetzg in Gstaad**  
mit Hobelkäse von der Hofkäserei Spitzhorn,  
dazu gibt es hausgemachtes Brot  
*Viande séchée, saucisse sèche de la Buremetzg Gstaad avec*  
*rébibes de fromage de la fromagerie Spitzhorn*  
*et du pain fait maison*  
Air dried beef, dry sausage from the Buremetzg Gstaad and  
matured chees from the cheese dairy Spitzhorn  
with homemade bread

### Flammkuchen Tarte Flambée Flamed tart

**Flammkuchen klassisch** mit Crème fraîche, Zwiebeln **18.5**  
und Speck  
*Tarte flambée avec crème fraîche, oignons, lard*  
Flamed tart with sour creme, onions, bacon

**Flammkuchen vegetarisch** mit Crème fraîche **18.5**  
Gemüsestreifen und Rucola  
*Tarte flambée avec crème fraîche, oignon*  
*légumes et roquette*  
Flamed tart with sour crème, onions,  
vegetables and rocket

## Speisekarte

### Vom Rind Boeuf Beef

**Gsteiger Börger** mit Raclettekäse, Speck, Zwiebeln, **22**  
 BBQ Sauce und dazu Pommes frites  
*Burger de Boeuf avec fromage, lard, oignons*  
*BBQ Sauce et frites*  
 Beefburger with chees, bacon, onions  
 BBQ sauce and fries

**Rinds Entrecôte** 200gr mit hausgemachtem Kräuterbutter **39**  
 Pommes frites und Marktgemüse  
*Boeuf Entrecôte 200gr avec beurre aux fines herbes*  
*Pommes frites et légumes*  
 Beef Entrecôte 200gr with herb butter  
 french fries and vegetables

### Vom Fisch Poisson Fish ( s hed solangs hed)

**Regenbogenforelle** von René Schopfer im Grund **33**  
 gebraten mit brauner Butter, gehobelten Mandeln  
 und Petersilienkartoffeln  
*truite arc-en-ciel au beurre brun, aux amandes*  
*effilées et aux pommes de terre au persil*  
 Rainbow trout fried with brown butter, sliced  
 almonds and parsley potatoes

**Fischknusperli** hausgemacht ( auch aus Schopfers Forellen) **31.5**  
 mit Tartarsauce und Pommes frites  
*Filets de poisson frits avec sauce Tartare et Pommes Frites*  
 Fish and Chips

## Speisekarte

### Suppen Potage Soup

**Gemüsesuppe Bären** mit gebratenem Speck **7.5**  
*Potage du légumes avec lard grillé*  
*Vegetable soup with fried bacon*

### Salate Salade Salad

**Grüner Blattsalat** **7**  
*Salade verte*  
Green Salad

**Salatschüssel drunter&drüber** mit Gemüsestreifen **10**  
Kernenmix und Gojibeeren  
*Salade mêlée avec des graines et des baies de goji*  
Mixed salad with grains and goji berries

**Gartensalat mit lauwarmem Geissenkäse** **16.5**  
*Salade du jardin avec du fromage de chèvre tiède*  
Garden salad with warm goat's cheese

**Käsespezialitäten *fromage* Cheese**

**Käse-Fondue** ab 2 Personen **25 p.P.**  
mit Brot

**Fondue Traditionnelle**

*Fondue au fromage avec du pain*

*à partir de deux personnes*

Cheese fondue with bread

from 2 persons

**Ohne Fleisch *sans viande* without meat**

**Käseschnitte** mit hausgemachtem Brot und Weisswein **17.5**

*Croûte au fromage*

Cheese Toast

**Spätzli - Gemüsepfanne** **19.5**

*Spätzli-poêle de légumes*

Spätzli vegetable pan

**Rösti** mit Raclettekäse und Spiegelei oder Zwei **18.5/19.5**

*Rösti avec fromage à raclette et oeuf sur le plat*

Rösti with raclette cheese and fried egg

**Rösti Gärtnerinnen Art** **21.5**

mit Gemüse und Raclettekäse überbacken

*Rösti avec fromage à raclette et légumes*

Rösti with raclette cheese an vegetables

**Panierte Sellerieschnitzel** mit Pommes frites **21.5**

*Escalope de céleri panée avec des frites*

Breadcrumbed celeriac schnitzel with fries

## Speisekarte

### Hauptgang *Plat principal* Main course

#### Vom Schwein *Porc* Pic

**Bio Burebratwurst** von der Hofkäserei Spitzhorn in Feutersoey **24.5**  
mit Rösti und Zibeleschweitzli

*Saucisse de porc Bio, sauce aux oignons et Rösti*

Bio Pork sausage with caramelized onions and Rösti

**Panierte Schnitzel** mit Pommes frites **23.5**

*Escalope de porc panée avec frites*

Breadcrumbed pork schnitzel with fries

**Schweinsteak** 200 gr mit Kräuterbutter, Pommes frites **28.5**  
und Marktgemüse

*Steak de porc 200gr avec beurre aux fines herbes,*

*frites et légumes*

Pork steak 200gr with herb butter, french fries,  
and vegetables

**Cordon bleu** gefüllt mit Raclettekäse und Saanenländer Coppa **33.5**

Pommes frites und Marktgemüse

*Cordon bleu avec fromage et Coppa*

*Pommes frites et légumes*

Cordon bleu with cheese and Coppa

*French fries and vegetables*

#### Vom Kalb *Veau* Veal

**Kalbsgeschnetzeltes** an Cognacrahmsauce und Rösti **42**

*Emincé de veau a la crème avec Rösti*

Creamed sliced veal with Rösti