

## Speisekarte

### Suppen Potage Soup

- Gemüsesuppe Bären** mit gebratenem Speck **8.5**  
*Potage du légumes avec lard grillé*  
Vegetable soup with fried bacon
- "Beef Tea"** Kräftige Rindfleischsuppe mit Ei **12**  
*"Beef Tea" Soupe de boeuf forte avec l'oeuf*  
"Beef Tea" strong beef soup with egg

### Salate Salade Salad

- Grüner Blattsalat** **7**  
*Salade verte*  
Green Salad
- Salatschüssel drunter&drüber** mit Gemüsestreifen, Federkohl Chips **10**  
Kernenmix und Gojibeeren  
*Salade mêlée avec des graines et des baies de goji*  
Mixt salad with grains and goji berries , kale chips
- Nüsslisalat** mit Ei, Speck und Croûtons **12**  
*Mâche avec oeuf, lard et croûtons*  
Lamb`s lettuce with egg, bacon and croutons

## Vorspeise Entrées Starters

|  |              |
|--|--------------|
| <p><b>Hobelkäse</b> (100 gr) von der Spitzhornkäserei Feutersoey<br/> <i>Rébibes de fromage da la fromagerie Spitzhorn Feutersoey</i><br/>         Matured chees freom chees dairy Spitzhorn Feutersoey</p>  | <b>18</b>    |
| <p><b>Trockenfleisch und Wurst aus der Buurenmetzg in Gstaad</b><br/>         Coppa, Mostbröckli, Rohschinken, Speck<br/>         mit Hobelkäse und hausgemachtem Brot<br/> <i>Viande séchée, saucisse séèche du Buremetzg a Gstaad</i><br/> <i>avec rébibes de fromage et du pain fait maison</i><br/>         Air dried meat, dry sausage from the Buremetzg Gstaad<br/>         and matured chees with homemade bread</p>                 | <b>16/24</b> |
| <p><b>Saaneländer Mostbröckli</b> (80gr) (vom Rind)<br/> <i>Viande séchée seulment avec du Saaneländer Mostbröckli (de boeuf)</i><br/>         Dry meat from beef only Saaneländer Mostbröckli (80 gr)</p>   | <b>22</b>    |
| <p><b>Lauwarmes Rindsfilet-Carpaccio Bärenstyle</b> (100gr)<br/>         auf Cafe de Paris mit schwarzem Sesam, Hobelkäse und Federkohl Chips<br/> <i>Carpaccio de filet de boeuf tiedé (100gr) Bärenstyle</i><br/> <i>sur Café de Paris avec sésame noir, rébibes de fromage et chips kale</i><br/>         Warm beef fillet carpaccio Bärenstyle (100gr)<br/>         on Cafe de Paris with black sesame, matured chees and kale chips</p> | <b>29.5</b>  |
| <b><u>Flammkuchen Tarte flambée Flamed tart</u></b>  |              |
| <p><b>Flammkuchen klassisch</b> mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck<br/> <i>Tarte flambée avec crème fraîche, oignons, lard</i><br/>         Flamed tart with sour creme, onions, bacon</p>  | <b>19.5</b>  |
| <p><b>Flammkuchen vegetarisch</b> mit Crème fraîche und Gemüsestreifen<br/> <i>Tarte flambée végétarien avec crème fraîche, oignon et lanières de légumes</i><br/>         Flamed tart with sour creme, onions and vegetables</p>  | <b>19.5</b>  |

## Hauptgang *Plat principal* Main course

### Vom Schwein *Porc* Pic

**Bio Burebratwurst** von der Hofkäserei Spitzhorn in Feutersoey **24.5**  
 mit Rösti und Zibeleschweitz  
*Bio saucisse de porc, sauce aux oignons et Rösti*  
 Bio pork sausage with caramelized onions and Rösti

**Panierte Schweineschnitzel** mit Pommes frites **23.5**  
*Escalope de porc panée avec frites*  
 Breadcrumbed pork schnitzel with fries

**Cordon bleu** gefüllt mit Raclettekäse und Saanenländer Coppa **33.5**  
 dazu gibt es Pommes frites und Marktgemüse  
*Cordon bleu avec fromage et Coppa, des frites et légumes*  
 Cordon bleu with cheese and Coppa, french fries and vegetables

### Vom Kalb *Veau* Veal

**Kalbsgeschnetzeltes** an Cognacrahmsauce mit Rösti **42**  
*Emincé de veau a la crème avec Rösti*  
 Creamed sliced with Rösti

### Fisch *Poisson* Fish (s`hed solang `s hed)

**Regenbogenforelle** von Rene Schopfer im Grund **33.5**  
 gebraten mit brauner Butter und Petersilienkartoffeln  
*Truite arc-en-ciel au beurre brun avec des pommes de terre*  
 Rainbow trout fried with brown butter and potatoes

## Vom Rind Boeuf Beef

|   |             |
|---|-------------|
| <p><b>Gsteiger Börger</b> hausgemacht mit Raclettekäse, Speck, Zwiebeln,<br/>BBQ Sauce und Pommes frites<br/><i>Burger de boeuf fait maison avec fromage, lard, oignons</i><br/><i>BBQ sauce et Pommes frites</i><br/>Homemade Beefburger with Chees, bacon, onions<br/>BBQ sauce and french fries</p>  | <b>23.5</b> |
| <p><b>Rinds Entrecôte</b> 200gr mit hausgemachtem Kräuterbutter<br/>Pommes frites und Marktgemüse<br/><i>Boeuf Entrecôte 200gr avec beurre aux fines herbes maison</i><br/><i>Pommes frites et légumes</i><br/>Beef Entrecôte 200gr withe homemade herb butter<br/>french fries and vegetables</p>  | <b>39.5</b> |
| <p><b>"Boeuf Bourguignon"</b><br/>garniert mit Zwiebeln, Speck und Champignons<br/>dazu gibt es Bratkartoffeln mit Trüffelöl parfümiert<br/><i>"Boeuf Bourguignon" avec des oignons, bacon et champignons</i><br/><i>avec des pommes de terre rôties parfumées à l'huile de truffe</i><br/>"Boeuf Bourguignon"<br/>with onions, bacon and mushrooms<br/>with roast potatoes perfumed with truffle oil</p> | <b>33.5</b> |

**Käsespezialitäten *fromage Cheese***

**Käsefondue** ab 2 Personen **25 p.P**  
 mit hausgemachtem Brot und Kartoffeln  
*Fondue traditionnelle*  
*avec du pain maison et des pommes de terre*  
 Cheese fondue with homemade bread and potatoes

**Raclette a discretion** am offenen Feuer für Sie zubereitet **32**  
 mit Kartoffeln, Cornichons und Silberzwiebeln ab 18.00 Uhr  
*Raclette a discretion préparé par le feu*  
*avec des pommes de terre, cornichons, oignons argentés*  
 Raclette a discretion prepared by the fire  
 with potatoes, cornichons, silver onions

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

**Käseschnitte** mit hausgemachtem Brot, Weisswein **18.5**  
*Croûte au fromage*  
 Cheese Toast

**Rösti mit Raclettekäse** und Spiegelei oder Zwei **19.5/20.5**  
*Rösti avec fromage à raclette et oeuf sur plat*  
 Rösti with raclette cheese and fried egg

**Rösti Gärtnerinnen Art** mit Gemüse und Raclettekäse überbacken **22.5**  
*Rösti avec fromage à raclette et légumes*  
 Rösti with raclette cheese and vegetables

**Rösti mit lauwarmem Geissenkäse**, Baumnüssen und Kräuterhonig **22.5**  
*Rösti avec du fromage de chèvre tiède, noix et miel d`herbes*  
 Rösti with warm goat`s cheese, tree nuts and herb honey

**Panierte Sellerieschnitzel** mit Pommes frites **21.5**  
*Escalope de célerie panée avec des frites*  
 Breaded celery schnitzel with French fries

## Speisekarte

### Pasta Pâtes Pasta

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Papardelle</b> mit<br>Kräuterpaprikasauce und Creme fraîche                      | <b>19.5</b> |
| mit zusätzlich Pouletsbruststreifen   | <b>21.5</b> |
| <i>Papardelles avec</i><br><i>Sauce au paprika avec des herbes et crème fraîche</i> | <b>19.5</b> |
| <i>avec des lanières de poulet</i>  | <b>21.5</b> |
| Papardelle with<br>Herb paprika sauce and creme fraîche                             | <b>19.5</b> |
| chicken strips extra  | <b>21.5</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> |

## Dessertkarte

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Hausgemachtes Meringues</b> mit Rahm und Vanilleglace<br><i>Meringues maison avec crème et glace vanille</i><br>Homemade meringues with cream and vanilla ice cream | <b>12.5</b> |
| <b>Meringues Chantilly</b>   | <b>10.5</b> |
| <b>Eiskaffee</b> Kaffeeglace, Rahm und Bretzeli  | <b>9.8</b>  |
| <b>Coupe Danmark</b> Vanilleglace, warme Schoggisauce, Rahm und Bretzeli   | <b>11.5</b> |
| <b>Zitronensorbet</b> mit Vodka oder Prosecco  | <b>12.5</b> |
| <b>Gsteiger Rotweinzwetschgen</b> mit Zimtglace und Rahm   | <b>12.5</b> |
| <b>Ananascarpaccio</b> mit Grand Marnier   | <b>13.5</b> |
| <b>Petite Dessert 1 Kugel</b> Vanilleglace, Schoggisauce und Rahm  | <b>6.5</b>  |
| <b>Kugel Glace nach Wahl</b><br>Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mocca, Pistazien, Caramel  | <b>3.8</b>  |
| <b>Sorbets</b><br>Mango, Zitrone, Kirsche, Aprikose  | <b>3.8</b>  |