



– ENTRÉES –

Soupe à l'oignon 13 CHF

Soupe à l'oignon et son croquant de parmesan
Zwiebelsuppe mit Parmesan-Cracker
Onion soup with parmesan cracker

Velouté de champignons 15 CHF

Crème de champignons infusée au café et chips de portobello au jambon cru
Champignoncremesuppe mit dezenter Kaffeernote dazu
Portobello-Pilz-Chips mit Rohschinken
Mushroom cream soup with a hint of coffee and portobello chips with cured ham

Salade mêlée 14 CHF

Salade mêlée et sa vinaigrette aux herbes
Gemischter Salat mit Kräutervinaigrette
Mixed salad with herb vinaigrette

Avec tofu au teriyaki | Mit/With Teriyaki-Tofu ... 21 CHF

Avec viande séchée, jambon cru et rebibes bernoises AOP
Mit Trockenfleisch, Rohschinken und Hobelkäse

With dried meat, cured ham, and sliced cheese. . . . 26 CHF

Tartare de boeuf 75g / 150g 24/36 CHF

Tartare de bœuf Suisse, bouquet de salade, frites et pain grillé
Schweizer Rindstatar mit Salatbouquet, Frites und geröstetem Brot
Swiss beef tartare with salad bouquet, fries and toasted bread

Assiette de viande séchée. 38 CHF

Viande séchée de bœuf IG Saanenland et rebibes bernoises AOP avec pain et beurre
IG Saanenland Rindtrockenfleisch und AOP-Hobelkäse mit Brot und Butter
IG Saanenland dried meat and sliced Bernese AOP cheese with bread and butter

Côte de porc 300g signature Botta - 42 CHF

Côte de porc cuite à basse température et son jus, croûte à la moutarde à l'ancienne, risotto et légumes de saison

Niedertemperaturgegartes Schweinskotelett, Senfkruste, Jus, Risotto und Gemüse der Saison

Slow cooked pork chop with mustard crust, juice, risotto and seasonal vegetables

– PLATS PRINCIPAUX –

Risotto aux herbes de montagne 28 CHF

Risotto aux herbes de montagne avec oignons rouges marinés et copeaux de rebibes bernoises AOP
Alpenkräuter-Risotto mit eingelegten roten Zwiebeln und Hobelkäse-Späne
Alpine herb risotto with pickled red onions and Bernese AOP cheese shavings

Raviolis aux truffes 32 CHF

Raviolis aux truffes et beurre à la sauge
Trüffelravioli an Salbeibutter
Truffle ravioli with sage-butter
Copeaux de truffes noires supplémentaires +15 CHF
Zusätzlich frischer schwarzer Trüffel
Additional black truffles

Omble Chevalier. 46 CHF

Filet d'omble suisse et sa sauce vierge, légumes de saison, pommes nature
Saibling aus der Schweiz an Tomaten-Kräuter-Olivenöl-Vinaigrette, Salzkartoffeln und Gemüse der Saison
Swiss lake arctic char with tomato-herbs-olive-oil-vinaigrette, boiled potatoes and seasonal vegetables

Suprême de poulet Alpstein 39 CHF

Suprême de poulet Alpstein (suisse orientale) avec sa sauce à la crème double et romarin, pommes de terre rôties et légumes de saison
Alpstein-Pouletbrust aus der Ostschweiz an Rosmarin-Doppelrahmsauce, Bratkartoffeln und Gemüse der Saison
Alpstein chicken breast with rosemary double cream sauce, roasted potatoes, and seasonal vegetables

Rumpsteak de bœuf 220g 45 CHF

Beurre Café de Paris, frites de rösti et légumes de saison
Rindssteak mit hausgemachter Café de Paris-Butter, Röstifrites, Gemüse der Saison
Rumpsteak with homemade Café de Paris butter, rösti fries and seasonal vegetables

Emincé d'Audon. 48 CHF

Emincé de veau aux morilles et rösti maison
Kalbsgeschnetzeltes an Morchel-Rahmsauce mit hausgemachten Rösti
Sliced veal with morel cream sauce and homemade rösti

 = végétarien, *vegetarisch*, vegetarian



– DESSERTS –

Café Gourmand 16 CHF

Café accompagné d'un assortiment de mignardises maison

Kaffee serviert mit einer hausgemachten Auswahl an Süßspeisen

Coffee served with a selection of homemade sweets

Meringue glacée 14 CHF

Crème double de Gruyère et glace vanille | fraise

Greizer-Doppelrahm | Vanille- und Erdbeerglace

Double cream with vanilla | Strawberry ice cream

Cheesecake Glacier 12 CHF

Marron-vanille | Clémentine

Marroni-Vanille | Clementine

Chestnut-Vanilla | Clementine

Tartelette au chocolat fait maison 9 CHF

Tartelette à la mousse au chocolat fait maison et biscuit croquant praliné

Hausgemachte Schokoladenmousse-Tartelette mit knusprigem Pralinenboden

Homemade chocolate mousse tartelett with crunchy praline base

Boule de glace 4.50 CHF

Vanille | Chocolat | Café | Fraise | Sorbet abricot | Sorbet citron

Vanille | Schokolade | Mocca | Erdbeer | Aprikosensorbet | Zitronensorbet

Vanilla | Chocolate | Mocha | Strawberry | Apricot sorbet | Lemon sorbet

En option | Wahlweise mit | Optionally + 2 CHF

Crème fouettée ou double crème

Schlagrahm oder Doppelrahm

Whipped cream or double cream

– POUR LES ENFANTS –

Plat enfant à composer soi-même | Kindergerichte zum selber zusammenstellen | Do-it-yourself children's menu (jusqu'à 10 ans, bis 10 Jahre, up to 10 years)

Végétarien 10 CHF

Portion de frites | Penne, sauce tomate ou assiette de légumes

Portion de frites | Penne mit Tomatensauce oder Gemüseteller

Portion of French fries | Penne with tomato sauce or vegetable plate

Viande ou Poisson 13 CHF

Nuggets de poulet ou beignets de sandre avec frites ou penne ou légumes

Pouletnuggets oder Zanderknusperli mit Pommes Frites, Penne oder Gemüse

Chicken nuggets or fried zander with French fries, penne, or vegetables

Origine veau, porc, bœuf, poulet, omble chevalier : Suisse, chicken nuggets : France : beignets de sandre : Europe/Asie.

Nos plats peuvent contenir des allergènes.

Veillez signaler toute allergie à notre personnel.

Ursprung Kalb, Schwein, Rind, Poulet, Saibling : Schweiz,

Chicken Nuggets : Frankreich, Zanderbeignets : Europa/

Asien. Unsere Gerichte können Allergene enthalten. Bitte

melden Sie alle Allergien unserem Personal.

Origin veal, pork, beef, chicken, Arctic char : Switzerland,

chicken nuggets : France, pike-perch fritters : Europe/Asia.

Our dishes may contain allergens.

Please inform our staff of any allergies.

Bon appétit !

Tous les prix sont en francs suisses y compris 8% TVA.