



– ENTRÉES –

Soupe à l'oignon 13 CHF

Soupe à l'oignon et son croquant de parmesan

Zwiebelsuppe mit Parmesan-Cracker

Onion soup with parmesan crisp

Velouté de champignons 15 CHF

Crème de champignons infusée au café et chips de portobello au jambon cru

Champignoncremesuppe mit dezenter Kaffeenote dazu

Portobello-Pilzchips mit Rohschinken

Cream of mushroom 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, rebibes bernoises .. 26 CHF

Mit Trockenfleisch, Rohschinken und Hobelkäse

With dried meat, cured ham and sliced cheese

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

Tartare de bœuf Suisse, bouquet de salade, frites de patate douce et pain grillé

Schweizer Rindstatar, Salatbouquet, Süsskartoffel-

Pommes und geröstetes Brot

Swiss beef tartare with salad, sweet potato fries and toasted bread

Planchette bernoise 38 CHF

Viande séchée de bœuf du Saanenland et rebibes bernoises avec pain et beurre

Saaner Rindstroekenfleisch und Berner Hobelkäse mit Brot und Butter

Dried meat from Saanenland and sliced Bernese cheese with bread and butter

Emincé d'Audon signature Botta - 48 CHF

Emincé de veau aux morilles et vol-au-vent de rösti

**Kalbsgeschnetzeltes in Morchel-Rahmsauce
mit Rösti-Vol-au-Vent**

Sliced veal with morel cream sauce and rösti vol-au-vent

– PLATS PRINCIPAUX –

Risotto aux herbes de montagne 28 CHF

Risotto aux herbes de montagne avec oignons rouges marinés et copeaux de rebibes bernoises

Alpenkräuter-Risotto mit eingelegten roten Zwiebeln und Hobelkäse-Späne

Alpine herb risotto with pickled red onions and Bernese 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 de rivière 46 CHF

Filet d'omble suisse et sa sauce vierge, légumes de saison et riz noir

Saibling aus der Schweiz an Kräuter-Olivenöl-Vinaigrette, Schwarzer Reis und Gemüse der Saison

Swiss lake char with herbs-olive-oil-vinaigrette, black rice 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

Côte de porc 300g 42 CHF

Côte de porc cuite à basse température et sa gremolata, pommes de terre rôties et légumes de saison

Niedertemperaturgegartes Schweinskotelett mit Gremolata, Bratkartoffeln und Gemüse der Saison

Slow-cooked pork chop with gremolata, roasted potatoes and seasonal vegetables

Rumpsteak de bœuf 220g 45 CHF

Sauce au vin rouge, frites de rösti et légumes de saison

Rindssteak mit Rotweinsauce, Röstifrites, Gemüse der Saison

Rumpsteak with Red wine sauce, rösti fries and seasonal vegetables

 = végétarien, vegetarisch, vegetarian



– DESSERTS –

Café Gourmand 16 CHF

Café accompagné d'un assortiment de mignardises
Kaffee serviert mit einer Auswahl an Süßspeisen
Coffee served with a selection of sweets

Meringue glacée 14 CHF

Crème double de Gruyère et glace vanille | fraise
Greizer-Doppelrahm | Vanille- und Erdbeerglace
Double cream with vanilla and strawberry ice cream

Tarte Tatin 14 CHF

Tarte aux pommes caramélisées et glace vanille
Karamellisierte Apfeltarte mit Vanilleeis
Caramelised apple tart with vanilla ice cream

Moelleux au chocolat 14 CHF

Petit gâteau au chocolat coulant accompagné d'une
boule de glace vanille
*Kleiner Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und einer
Kugel Vanilleglace*
Little chocolate cake with a liquid core and a scoop of
vanilla ice cream

Boule de glace 4.50 CHF

Vanille | Chocolat | Café | Fraise | Sorbet abricot |
Sorbet citron
*Vanille | Schokolade | Mocca | Erdbeer | Aprikosensorbet |
Zitronensorbet*
Vanilla | Chocolate | Coffee | 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 –

Jusqu'à 10 ans, bis 10 Jahre, up to 10 years

Assiette de légumes de saison 10 CHF

Gemüse der Saison | seasonal vegetable plate

Penne sauce tomate 10 CHF

Penne mit Tomatensauce | Penne with tomato sauce

Frites de patate douce 10 CHF

Portion Süßkartoffel Frites | Portion of sweet potato fries

Viande ou poisson 13 CHF

Nuggets de poulet ou beignets de sandre avec garnitures
proposées ci-dessus.

*Pouletnuggets oder Zanderknusperli mit den oben
vorgeschlagenen Beilagen.*

Chicken nuggets or battered pike perch with the toppings
suggested above.

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

Nos plats peuvent contenir des allergènes.

Veuillez 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 informieren Sie unser Personal über etwaige Allergien.

Origin veal, pork, beef, chicken, char: Switzerland, chicken
nuggets: France, pike perch: 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 8,1% TVA.