



Oktober 2009

**Die Speisekarten wurden gestaltet mit den Schul-Zeichnungen unserer 5 Buben.
Diese Zeichnungen sind in den Jahren 1987 bis 2007 entstanden**

Menü's

*Potage du jour / Tagessuppe / Soup of the day
oder / ou / or
Salade verte / Grüner Salat / Green salade*



Menu Saanerhof

*Rôti de boeuf mariné à l'ancienne, jardinière de légumes, pommes mousseline
Suure Mocke nach Saanerhof Rezept, mit frischem Kartoffelstock*

Roast beef marinated (local speciality), mixed vegetables, mashed potatoes

Assiette / Teller Fr. 27.00 / Menu complet Fr. 38.00

Menu Lamm

*Côtelettes d'agneau, légumes et pommes de terre au romarin
Lamm-Koteletten mit Gemüse und Rosmarin Kartoffeln
Lamb chops, vegetable and roast potatoes*

Assiette / Teller Fr. 26.00 / Menu complet Fr. 37.00

Menu Lasagne

*Lasagne Maison aux légumes et viande de bœuf hache
Hausgemachte Rindfleisch-Gemüse Lasagne
Home made lasagne*

Assiette / Teller Fr. 22.00 / Menu complet Fr. 33.00



*Gâteau aux fruits, tourte aux carottes ou sorbet
Früchtekuchen, Rüeblitorte oder Sorbet nach Wahl / Pie, carrot cake or sorbet au choix*

La cuisine de grand-mère / Die gute alte Zeit / Granie's Kitchen

*Saucisson Gessenay, légumes aux poireaux et pommes nouvelles
Grümpelwurst mit Lauchgemüse und neuen Kartoffeln Fr. 22.00
Sausage from Saanen with leek and boiled potatoes*

*Emincé de tripes de bœuf et pommes nouvelles
Rinds Kutteln Geschnetzeltes an Tomatensauce mit neuen Kartoffeln Fr. 20.00
Sliced beef tripe, tomato sauce and new potatoes*

*Tête de veau avec sauce vinaigrette et pommes nouvelles
Kalbskopf mit Vinaigrette und neuen Kartoffeln Fr. 22.00
Calf's head, sauce vinaigrette with new potatoes*



Potages / **Suppen** / Soups

Potage du jour Fr. 6.50
Tagessuppe
Soup of the day

Bouillon aux fines herbes
Frische Fleischbrühe mit Kräuter Fr. 8.00
Clear meat soup served with herbs

Crème de tomates
Tomatencremesuppe Fr. 8.00
Tomato soup

Salades / **Salate**

Salade verte / **Grüner Salat** / Green salad Fr. 7.00

Salade mêlée / **Gemischter Salat** / Mixed salad Fr. 11.00

Grande assiette salade mêlée / **Salatteller** / Big mixed salad Fr. 18.50

Mets froids / **Kalte Speisen** / cold dishes

Carpaccio de Viande séchée SAANENLAND
avec Rebibes de fromage et vinaigre framboise
Trockenfleisch Capaccio mit Hobelkäse und Himbeeressig Fr. 21.00

Salade de cervelat, salade mêlée Fr. 19.00
Wurstsalat garniert / Cold swiss sausage salad garnished

Salade de thon, salade mêlée Fr. 19.50
Thon Salat garnier / Tuna-fish salad

Assiette Saanerhof Fr. 22.50
Saanerhof Fleischteller / Cold meat platter

Rebibes de fromage de Gessenay Fr. 19.00
Saaner Hobelkäse, Swiss montain cheese cut in thin slices

Viande séchée SAANENLAND avec jambon cru Fr. 25.00
Saaner-Trockenfleisch und Rohschinken,
Mixed dried meat platter (swiss speciality)

Les fondues Fromages / **Käsefondues min. 2 Pers.**

Fondue au fromage „Gruyère“ **par pers.** Fr. 23.50
Fondue au fromage „à la diable“chilli **par pers.** Fr. 24.50
Fondue au fromage avec morilles“ **par pers.** Fr. 30.50



Plat Végétarien / **Vegetarische Gerichte** / Vegetarian dishes

Raclette avec pommes de terre nouvelles servies sur assiette Fr. 19.50
Raclette mit neuen Kartoffeln auf Teller serviert
Raclette portion with new potatoes

Croûte au fromage " Gessenay " Fr. 19.00
Käseschnitte Saanen-Gessenay Käse
Cheese on toast „ local speciality“ Gessenay

Spaghetti Napolitaine Fr. 19.50
Spaghetti an frischer Tomatensauce

Assiette de légumes Fr. 24.00
Gemüseteller
Big mixed vegetables platter

Poissons / **Fisch** / Fish

Truite au bleu, pommes de terre nouvelles Fr. 29.00
Forelle blau mit neuen Kartoffeln
Poached trout with boiled potatoes

Truite meunière aux herbes « **Maison** », pommes de terre Fr. 30.00
Forelle gebraten nach Art des Hauses mit neuen Kartoffeln
Fried trout with herb stuffing and boiled potatoes

A partir 2 personne

Diese Gerichte servieren wir ihnen ab 2 Personen

Spaghetti „del padre George“ corsés, servis dans la poêle
Scharfe Spaghetti in der Pfanne serviert . par pers. Fr. 25.00
Spicy Spaghetti served in the pan

Fondue Chinoise (boeuf et veau) par pers. Fr. 49.50
Rind-und Kalbfleisch / Beef and veal (clear soup)

Fondue Bourguignonne par pers. Fr. 58.00
Rindfleischwürfel in Oel / Diced beef (oil)

Fondue à la viande avec une grande variété de garniture
Fleisch Fondue mit reichhaltigen Beilagen

Meat-fondue with a large selection of garnishes

Gross-pièce's service sur plat / Plattenservice mit 440gr. Fleisch

ENTRECÔTE DE BOEUF DOUBLE garnie, sauce Béarnaise
Gemüse und Pommes Frites, Buttersauce mit Estragon
Double Entrecôte of beef garnished, béarnaise sauce par pers. Fr. 49.50

CHATEAU BRIAND DE BOEUF garnie, sauce Béarnaise
Gemüse und Pommes Frites, Buttersauce mit Estragon
Double Filet steak garnished, sauce Béarnaise par pers. Fr. 58.00



Du boeuf / vom Rind / Beef (180 gr.)

Entrecôte „ beurre maison“ légumes, pommes frites Fr. 42.00

Rippenstück mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes Frites

Sirloin steak “homemade butter“ vegetables and french fries

Tournedos „ Windsor »beurre maison“ avec des salades Fr. 50.00

Filet Steak „Windsor“ mit gemischten Salaten

Fillet of steak with mixed salad

Tournedos „ MAISON“ légumes, pommes frites Fr. 52.00

Filet Steak mit Gemüse und Pommes Frites

Fillet of steak with homemade butter“ vegetables and french fries

Du veau / vom Kalb / Veal

Emincé à la crème, rösti Fr. 34.00

Geschnetzeltes an Rahmsauce, Röschi

Swiss sautéed veal in a cream sauce with rösti

Escalope de veau à la crème et nouilles

Kalbschnitzel an Rahmsauce mit Nudeln

Veal scallop, cream sauce and pasta

Fr. 33.00

Escalope panée « **BARONE** », légumes, frites

Fr. 36.00

Wienschnitzel “Arturo Barone” Gemüse , Frites

Breadcrumbs and fried veal scallop, vegetables and french fries

Du porc / vom Schwein / Pork

Steak, légumes, pommes frites (180 gr.) Fr. 28.50

Steak, Gemüse, Frites

Pork steak, vegetables and french fries

Escalope panée, pommes frites

Fr. 24.00

Paniertes Schnitzel, Frites

Breadcrumbs and fried scallop and french fries

Assiette pour personnes âgées / **Senioren Teller** / Seniors plate

Réduction Fr. 4.00

No Credit Cards

Tous les prix avec TVA 7,6% incl. Cash, Maestro ou Postcard

Netto Preise inkl. 7,6% MwSt. bei Barzahlung, Maestro oder Postcard

Lieu d'origine / Herkunft

Viande, Fleisch: Saanenland, CH, Argentinien / **Agneau, Lamm,:** Saanenland, CH et New Zealand **Truite, Forellen,:** Gstaad-Grund / **Pangasius:** Vietnam / **Thon:** Philippines