



Potages / **Suppen** / Soups

1. Juni 2010

Potage du jour
Tagessuppe
Soup of the day

Fr. 6.50

Bouillon aux fines herbes
Frische Fleischbrühe mit Kräute
Clear meat soup served with herbs

Fr. 8.00

Crème de tomates
Tomatencremesuppe
Tomato soup

Fr. 8.00

Salades et Premiers / **Salate und Vorspeisen** / Starters

Salade verte
Grüner Salat
Green salad

Fr. 7.50

Salade méele
Gemischter Salat
Mixed salad

Fr. 11.50

Grande assiette salade méele
Salatteller
Big mixed salad

Fr. 18.50

*Assiette pour personnes âgées sont marquée avec un point rouge / **Sénioren Teller**
sind mit einem roten Punkt markiert / Seniors plate / Réduction Fr. 2.00*

- Carpaccio de Viande séchée avec Rebibes de fromage et vinaigre framboise Fr. 22.00
Trockenfleisch Carpaccio mit Hobelkäse und Himbeeressig
Dried meat and cheese carpaccio

- Salade de cervelat, salade méele Fr. 19.00
Wurstsalat garniert
Cold swiss sausage salad garnished

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

- Assiette Saanerhof Fr. 23.50
Saanerhof Fleischteller
Cold meat platter

- Rebibes de fromage de Lauenen Fr. 19.00
Saaner Hobelkäse von Oehrli Mathias Lauenen
Swiss mountain cheese cut in thin slices

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

Plat Végétarien / Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes



- *Portion Raclette avec pommes de terre nouvelles* Fr. 20.00
Portion Schönrieder Raclette mit neuen Kartoffeln
Raclette portion with new potatoes

- *Assiette de légumes* Fr. 25.00
Gemüseteller
Big mixed vegetables platter

- *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

La cuisine du chef

- *Rôti de boeuf mariné à l'ancienne, jardinière de légumes, pommes mousseline*
Suure Mocke nach Saanerhof Rezept, mit Kartoffelstock
Roast beef marinated (local speciality), mixed vegetables, mashed potatoes Fr. 28.00

- Saucisson Gessenay, poireaux et pommes nouvelles*
Grümpelwurst mit Lauchgemüse und neuen Kartoffeln Fr. 24.00
Sausage from Saanen with leek and boiled potatoes

- *Emincé de tripes de bœuf et, pommes mousseline*
Rinds Kutteln Geschnetzeltes an Tomatensauce mit Kartoffeln Fr. 20.00
Sliced beef tripe, tomato sauce and mashed 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

- Lasagne Maison aux légumes et viande de bœuf haché* Fr. 20.00
Hausgemachte Rindfleisch-Gemüse Lasagne
Home made lasagne

- A partir 2 personne / ab Minimum 2 Personen**
Spaghetti „del padre George“ corsés, servis dans la poêle **par pers.** Fr. 26.00
Scharfe Spaghetti in der Pfanne serviert .
Spicy Spaghetti served in the pan

A partir 2 personne / Ab minimum 2 Personen

- Fondue au fromage „ Gruyère“* **par pers.** Fr. 23.50
- Fondue au fromage „ Napoli “mit Tomaten* **par pers.** Fr. 24.50
- Fondue au fromage „à la diable“ mit Chili* **par pers.** Fr. 24.50
- Fondue au fromage avec morilles“* **par pers.** Fr. 30.50



Poissons / **Fisch** / Fish

Truite au bleu, pommes de terre nouvelles Fr. 30.00
Forelle blau mit neuen Kartoffeln
Poached trout with boiled potatoes

Truite meunière aux herbes « **Maison** », pommes de terre Fr. 32.00
Forelle gebraten nach Art des Hauses mit neuen Kartoffeln
Fried trout with herb stuffing and boiled potatoes

D'agneau / **Lamm** / Lamb

Côtelettes d'agneau, légumes et pommes de terre romarin
Lamm Koteletten mit Gemüse und Rosmarin Kartoffeln
Lamb chops, vegetable and roast potatoes Fr. 27.00

Du veau / **vom Kalb** / Veal

● Emincé à la crème, rösti Fr. 34.50
Geschnetzeltes an Rahmsauce, Röschi
Swiss sautéed veal in a cream sauce with rösti

● Escalope de veau à la crème et nouilles Fr. 34.00
Kalbschnitzel an Rahmsauce mit Nudeln
Veal scallop, cream sauce and pasta

Escalope panée « **BARONE** », légumes, frites Fr. 36.50
Wienerschnitzel "Arturo Barone" Gemüse , Frites
Breadcrumbs and fried veal scallop, vegetables and french fries

Du porc / **vom Schwein** / Pork

Steak, légumes, pommes frites (200 gr.) Fr. 29.00
Steak, Gemüse, Frites
Pork steak, vegetables and french fries

Escalope panée, pommes frites Fr. 25.00
Paniertes Schnitzel, Frites
Breadcrumbs and fried scallop and french fries

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 „ MAISON“ légumes, pommes frites Fr. 52.00
Filet Steak mit Gemüse und Pommes Frites
Filet of steak with homemade butter" vegetables and french fries



A partir 2 personne / Gerichte ab Minimum 2 Personen

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 beef garnished, béarnaise sauce par pers Fr. 51.00

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

Lieu d'origine / Herkunft

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

No Credit Cards

Tous les prix avec TVA 7,6% incl. Cash, Maestro ou Postcart
Netto Preise inkl. 7,6% MwSt. bei Barzahlung, Maestro oder Postcard