

Vorspeisen/ Les Entrées/ Starters

Gemischter Salat vom Buffet

Fr.18/22

Salade mêlée du buffet

Mixed salad from the salad bar

Saaneländer Trockenfleisch-Teller mit Hobelkäse

Fr.32

Assiette de viande séchée et charcuterie du Saanenland avec fromage raboté

Cold cuts of dried local meat with rolls of alp cheese

Crevetten Cocktail mit Avocado und Mango

Fr.26

Cocktail de crevettes a l'avocat et mangue

Shrimp cocktail with avocado and mango

Büffel-Mozzarella auf Tomaten Trilogie mit Pinienkernen und Basilikum

Fr.25

Mozzarella de bufflonne sur trilogie de tomates aux pignons de pin et basilic

Buffalo Mozzarella served on tomato trilogy with pine nut and basil

Hausgemachte Entenleberterrinen mit Brioche

Fr.38

Terrine de foie gras fait maison servi de brioche

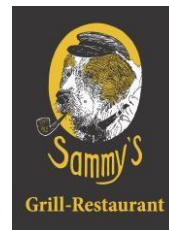
Duck liver terrine "Alpenrose" with brioche

Bruschetta mit Tomaten

Fr.20

Bruschetta aux tomates

Bruschetta with tomatoes



Spezialitäten/ Spécialités/ Specialties

Haus-mariniertes, von der Buure Metzg geräucherter schottischer Lachs

Schönrieder Doppelrahm, Meerrettich, Schnittlauch, rote Zwiebeln, Hausgemachtes Toast

Saumon d'Écosse fumé, mariné maison, fumé par Buure Metzg

crème double de Schönried, raifort, ciboulette, oignons rouges et toast maison

Scottish smoked salmon, home-marinade, smoked by Buure Metzg

double cream from Schönried, horseradish, chives, red onions, and homemade toast

Vorspeise Fr.32 / Hauptspeise Fr.42

Simmentaler Rinds-Tartar «Alpenrose» mit Toast oder Pommes frites

Tartare de bœuf du Simmental « Alpenrose » servi avec toast ou pommes frites

Simmentals Beef tartare Alpenrose" served with toast or French fries

Vorspeise Fr.32 / Hauptspeise Fr.42

Hummer Bisque mit Cognac

Knoblauch-Baguette, Safran Aioli Dip

Bisque de homard au Cognac, Baguette grillée à l'ail, Aioli au safran Dip

Lobster Bisque with Cognac, Garlic Baguette, Saffron Aioli Dip

Fr.24

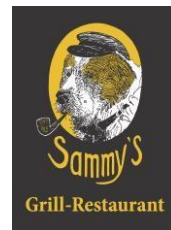
Hausgemachte Frühlingsrollen

Soja, Sesam-Ingwer Gemüse

Rouleaux de printemps, légumes au gingembre, sésame et soja

Spring rolls, ginger, sesame and soy vegetables

Vorspeise Fr.26 / Fr.36

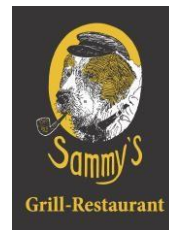


Fleisch und Geflügel auf Schiefer-Stein vom Rôtissoire

La viande et la volaille sur ardoise du Rôtissoire

Meat and poultry on the hot stone from the Rôtissoire

Simmentaler Rindsentrecôte		180 gr.	Fr.58
Entrecôte de boeuf du Simmental		250 gr.	Fr.72
Simmental's beef entrecôte			
Mistkratzerli	ca. 40 min		Fr. 48
Coquelet fermier d'Alpstein			
Chicken from Alpstein			
Simmentaler Kalbshaxe (ab 2 Personen)	ca. 40 min		Fr.58 p.Pers.
Jarret de veau Simmental (à partir de 2 Personnes)			
Simmental veal knuckle (from 2 persons)			
Wildfang Garnelen			Fr.42
Gambas sauvages			
Wild catch king prawns			
Grilliertes Gemüse mit Tofu mit Kräuter Dip			Fr.34
Légumes grillés au Tofu et dip aux herbes			
Grilled vegetables with tofu with Herb Dip			
Garnituren:	Grill-Gemüse, Pommes Frites, Herzogin-Kartoffeln		
	Sauce Béarnaise, Fleischjus oder Kräuterbutter		
Garnitures:	Légumes grillés, frites, pommes duchesse		
	Sauce Béarnaise, jus de viande, ou beurre Maître d'Hôtel		
Garnish:	Grilled vegetables, French fries, duchesse potatoes		
	Sauce Bearnaise, meat gravy or herbal butter "Maître d'hôtel "		



Burgers

Sammy's famous Beef Burger

mit gebratenem Speck, Raclette-Käse, Essig-Gurken, Salat, Cocktail-Sauce und Pommes Frites

Fr.32

Sammy's famous Beef Burger

avec bacon frit, fromage à raclette, cornichons, laitue, sauce cocktail et Pommes frites

Sammy's famous Beef Burger

with fried bacon, raclette cheese, pickles, lettuce, cocktail sauce, and French fries

Zucchini-Feta Burger (Vegetarisch)

mit Avocado, rotes Pesto, Zwiebelchutney und Pommes Frites

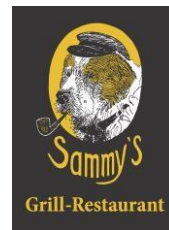
Fr.30

Burger au courgettes et feta (végétarien)

à l'avocat, pesto rouge et chutney d'oignons servi de Pommes Frites

Zucchini-Feta burger (vegetarian)

with avocado, red pesto and onion chutney with French fries



Unsere Fondues und Käsespezialitäten

Les Fondues et spécialités de fromage

Fondues and speciality of cheese

**Fondue Chinoise mit Saucen-Karussell, Pommes Frites, Reis (ab 2 Personen) Fr.58 p.Pers.
(auf Vorbestellung)**

Fondue Chinoise, carrousel de sauces fraîches, Pommes frites, Riz (min. 2 pers.)
(sur commande)

Chinese Fondue, carousel with fresh sauces, french fries, rice (min. 2 pers.)
(on reservation)

Schönrieder Käsefondue Fr.30

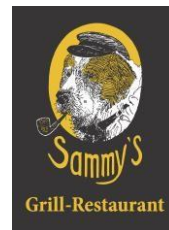
Fondue au fromage de Schönried

Schönried's cheese fondue

Käsefondue mit Trüffel-Öl Fr.34

Fondue au fromage à l'huile de truffes

Cheese fondue with truffles-oil



Pizza

Die klassische Margherita

Fr.20

mit Tomatensauce, Büffel Mozzarella, Basilikum

La Margherita avec sauce tomate, Mozzarella di buffalo et Basilic

Margherita with tomato sauce, mozzarella di buffalo and basil

Oli's Spezial

mit Chorizo, Crevetten, Tomme de Rougemont

Fr.28

Oli's Special au chorizo, crevettes et tomme de Rougemont

Oli's Special with chorizo, shrimps and tome de Rougemont

Die Mediterrane

mit schwarzen Oliven, Antipasti und Rucola

Fr.26

La Méditerrané olives noires antipasti et roquette

Mediterranean with black olives, antipasti and arugula

Die Einheimische

mit Rohschinken, Bauernspeck und Hobelkäse

Fr.28

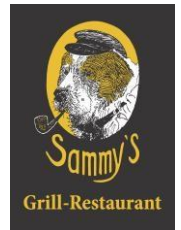
La Locale avec jambon cru, lard fermier et fromage d'alpage rabot

Local with dried ham, farmer's bacon and rolls of alp cheese

-alle Pizzas sind im Steinofen gebacken

-toutes les pizzas sont cuit au four de pierre

-all pizzas are baked in our stone-oven



Dessert-Karte / Carte de dessert / Desserts

Coupe Danemark

Fr. 16

Eiskaffee / Café glacé / Ice coffee

Fr. 14

Zitronen-Colonel mit Vodka

Fr.16

Colonel au citron et vodka

Lemon colonel with Vodka

Meringue mit Vanilleeis und Doppelrahm

Fr.18

Meringue à la glace vanille et crème double

Meringue with vanilla ice-cream and double cream

Käse

Auswahl von einheimischen Käsen mit hausgemachtem Früchtebrot

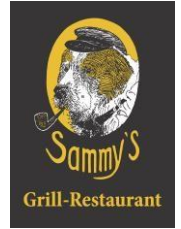
Fr.20

Choix de fromages de notre région et pain maison aux fruits

Choice of local cheese with homemade fruit-bread

Hausgemachte Eis / Glace maison / Homemade Ice

pro Kugel / par boule / per scoop Fr. 6



Bourbon-Vanille / Vanille-Bourbon/ Bourbon-vanilla

Kaffee / Café / Coffee

Honig / Miel / Honey

Bergheu / Foin d'alpage / Mountain hay

Hausgemachte Sorbets / Sorbets maison / Homemade Sorbets

pro Kugel / par boule / per scoop Fr. 6

Zitrone/ Citron/ Lemon

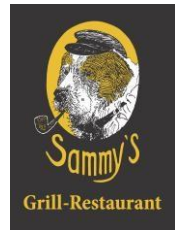
Bitterorange / Orange amère / Bitter orange

Kiwi / Kiwi / Kiwi

Birne / Poire / Pear

Rahmzuschlag Fr. 1.50 / Supplément Crème chantilly Fr. 1.50 / Supplement for whipped cream Fr. 1.50

Werte Gäste, cher client, dear guest,



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Nous sommes volontiers à votre disposition pour des plus amples informations sur les ingrédients lesquels peuvent déclencher des allergies ou intolérances

On demand we are pleased to give you a detailed information about ingredients in our dishes that might cause allergies or intolerances.

Produkte Herkunft / produits d'origine / products of biological origin

Milchprodukte:	Molkerei Schönried
Brot:	Bäckerei Wehren Schönried
Rind / Bœuf / Beef:	Schweiz / Suisse / Switzerland
Kalb / Veau / Veal:	Schweiz / Suisse / Switzerland
Mistkratzerli / Coquelet / Chicken:	Schweiz / Suisse / Switzerland
Entenleber / Foie gras / duck liver	Frankreich / France / France
Lachs / Saumon / Salmon	Schottland / Écosse / Scotland
Crevetten / Crevettes / Shrimp:	Vietnam / VNM / VNM
Wildfang Garnelen / Crevettes géantes / Wild king prawns:	Vietnam / VNM / VNM