

Herzlich Willkommen

Bienvenue

Welcome



Ein authentisches Souvenir aus dem Saanenland:

Unser Alp- und Hobelkäse

Rauchwurst & Trockenfleisch

vom Simmentaler Rind

Öffnungszeiten

Opening Hours Winter / Heures d'ouverture hiver

Montag	Ruhetag / closed / fermé
Dienstag	10.00-17.00 Uhr
Mittwoch	10.00-17.00 Uhr
Donnerstag	10.00-22.00 Uhr
Freitag	10.00-23.30 Uhr
Samstag	10.00-23.30 Uhr
Sonntag	10.00-21.00 Uhr

Für Nachtessen wird dringend eine Reservation empfohlen.

Spezielle Öffnungszeiten während den Festtagen.

Vorspeisen und Zwischendurch

Starters and Snacks/Entrées et pour la petite faim

	CHF
Bunter Blattsalat Green Salad / Salade verte	7.00
Tagessuppe Soup of the day / Soupe du jour	9.00
Tagessuppe und ein Paar Würstchen Soup with a pair of sausages Potage avec une paire de saucisse de vienne	12.00
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Simmentaler-Rindsstückchen Homemade goulash with beef from our farm Goulache faite maison avec bœuf de notre ferme	14.00
Hotdog	7.00
Hot-Cheese (Fondue im Baguette, ohne Würstchen) Fondue in French Bread / Fondue dans le pain baguette	7.00
Hot-Cheese-Dog	9.00
Turnelsteller mit hausgemachten Spezialitäten wie Alp- und Hobelkäse, Trockenfleisch und Wurst Plater with homemade specialities like alpine cheese, dried meat, dried sausage Assiette avec des spécialités faits maison : fromage d'alpage, viande séchée et saucisse séchée	20.00
Trockenfleischteller vom Simmentaler-Rind Plate of dried meat of Simmentaler-Beef Assiette de viande séchée du boeuf Simmental	22.00
Trockenfleisch / -Wurst Teller Plate of dried meat and dried sausage Assiette de viande séchée et saucisse séchée	20.00
Hobelkäseteller von unserer Alp Turnels Plate of Alpine „Hobel“-Cheese (thinly shaved) Assiette de fromage à rebibes	16.00

Käsespeisen

Cheese / Mets au fromage

	CHF
Hot-Cheese (Fondue im Baguette) Fondue in French Bread / Fondue dans le pain baguette	7.00
Käseschnitte nature Cheese toast Swisstyle / Croute au fromage nature	16.00
Käseschnitte mit Speck Cheese toast with bacon / Croute au fromage avec du lard	18.00
Käseschnitte mit Speck und Spiegelei Cheese toast with bacon and egg Croute au fromage avec du lard et œuf au plat	21.00
Käseschnitte Williams mit Lenker Bleu, Birne Cheese toast with pears, blue cheese «Lenker Bleu» Croute au fromage «Lenker Bleu» et poire Kleine Käseschnitten-Portion je Fr. 2.00 Reduktion Small portion of Cheese toast reduction of Fr. 2.00 Petite portion de croute au fromage réduction de Fr. 2.00	21.00
Älplerhörnli mit Schinken und Käse, Apfelmus Alpine Pasta with cheese and ham, apple sauce Macaroni de chalet avec fromage et jambon, compote de pomme	20.00
Raclette 1 Portion	14.00
Raclette à discrétion mit div. sauren Beilagen Nur abends erhältlich Raclette all you can eat (only in the evenings) Raclette à volonté (seulement les soirs)	29.00

Unsere Fondue Variationen:

Our Cheese-Fondues / nos Fondues au fromage

	CHF
Klassisches Gstaader Käse-Fondue auf Wunsch mit Kartoffeln Gstaad Cheese-Fondue (with potatoes on request) Fondue au fromage de Gstaad classique (avec des pdt sur demande)	25.00
Gstaader Fondue alkoholfrei Fondue without alcohol, Fondue sans alcool	24.00
Alpenkräuter-Fondue Herbal-Fondue / Fondue aux herbes	26.00
Prosecco-Fondue	27.00
Saanenland-Simmental Fondue Gstaader Fonduemischung, Simmentaler-Bier, Trockenfleischwürfeli vom Gstaader Simmentaler-Rind, Simmentaler Kräuter Cheese fondue with beer and bits of dried meat Fondue au fromage à la bière et des bouts de viande séchée	29.00

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

Auf Bestellung sind alle Käsespeisen (ausser Hot-Cheese und Hörnli) auch **glutenfrei** erhältlich.

All our cheese-dishes (not Hot-Cheese and Pasta) are available without Gluten on request.

Sur demande, tous les mets au fromage (sauf Hot-Cheese et macaroni) sont disponibles sans gluten.

Fleischgerichte

Meat / Mets avec viande

	CHF
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Simmentaler-Rindfleischstückchen Homemade goulash with beef from our farm Goulache faite maison avec bœuf de notre ferme	14.00
Hörnli & Ghackets (Hackfleischsauce vom Rind) mit Salat oder Apfelmus Pasta with minced beef, salad or apple sauce Pâtes à la viande hachée du boeuf, salade ou compote de pommes	22.00
Freitag/Samstag Spezial: Tischgrill mit Fleischgrilladen und Raclette Jeden Freitag und Samstag Abend ab 18 Uhr geniessen Sie Fleischgrilladen und Raclette vom Tischgrill mit Salat und hausgemachten Saucen und Beilagen à discrétion.	43.00
Reservation bis jeweils am Vorabend erforderlich.	
Friday/Saturday Special Table-top Barbecue and Raclette Every Friday and Saturday nights we serve salad, Table-Top Barbecue and Raclette. Please reserve until the evening before. 43.00	43.00

Vendredi/Samedi special

Grill a table avec viandes et raclette

Chaque vendredi et samedi soir vous pouvez profiter des viandes et fromage à raclette sur le four à raclette. Réservation jusqu'à la veille au soir.	43.00
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Fleischdeklaration: Alle Fleischsorten Herkunft und Produktion: Schweiz
Declaration of meat : Switzerland / de viande: Suisse

Kindermenü

Kidsmenu / Menus enfants

Hörnli nature

Pasta natural / Pâtes nature

CHF

6.00

Hörnli und Tomatensauce

Pasta with tomatoe sauce / Pâtes à la sauce tomates

10.00

Äplerhörnli mit Schinken und Käse

Alpine Pasta with cheese and ham

Macaroni de chalet avec fromage et jambon

12.00

Hörnli mit Wienerli

Pasta with sausage / Pâtes avec une saucisse

10.00

Hörnli & Ghackets (Hackfleischsauce vom Rind)

Pasta with minced meat / Pâtes à la viande hachée

12.00

Hotdog

7.00

Dessert

Bunter Smarties-Coupe für Kinder

A scoop of icecream with Smarties

5.50

Dessert d'enfant: une boule de glace au choix avec Smarties

Desserts

CHF

Lauwarmes Schokoküchlein

mit einer Kugel Vanille-Glace und Rahm

Warm homemade chocolate cake with whipped cream and a scoop of Vanilla icecream

Moelleux au chocolat faits maison

avec une boule de glace vanille et crème battue

12.00

Hausgemachte Waffeln / Waffles / Gaufres

nature / plain / nature

8.00

mit Schokotopping und Schlagrahm

With chocolate topping & whipped cream,

à la sauce de chocolat et crème battue

10.00

mit einer Kugel Glace nach Wahl

with a scoop of icecream of choice

avec une boule de glace au choix

12.00

Coupe Stallbeizli mit Dolce Vita (Cream-Whisky)

11.00

Eiskaffee / Iced coffee / Coupe café glacé

9.00

Coupe Dänemark

10.00

Meringues

mit Schlagrahm / with whipped cream / à la crème battue

8.00

Sorbet Colonel (Citron & Vodka)

12.00

Sorbet alti Zwätschge / vieille Prune

12.00

Glaces / Icecreams: je Kugel / per scoop / par boule

Vanille, Mocca, Chocolat, Erdbeer, Zwetschgen-Sorbet, Zitronen-Sorbet

Vanilla, Coffee, Chocolate, Strawberry, Plum, Lemon

Vanille, café, chocolat, fraise, prune, citron

4.00

Rahmzuschlag / Whipped cream / Crème battue

+ 1.50