

# SAISONKARTE

## CARTE DE SAISON

### SEASON MENU

Frische Spargeln an beurre blanc mit 7 Minuten Ei, Bauernschinken **oder** Rauchlachs  
Asperges fraîches, oeuf 7 minutes, jambon du pays **ou** saumon fumé  
Fresh aspergus, 7 minutes egg, country ham **or** smoked salmon CHF  
19.00/24.00

Käsekuchen mit Salat-Quiche au fromage avec salade -Cheesequiche with salad\*  
CHF 12.00 / 17.00

Saanenländer Forelle sautiert an Gemüsevinaigrette Und  
lauwarmen Kichererbsen-Gemüsesalat\*  
Saanenländer Truite sautée à la vinaigrette de légume Et  
salade de pois chiches et légumes tièdes\*  
Saanenländer Trout sautéed on vegetable vinaigrette And  
lukewarm chickpea vegetable salad\*  
CHF 34.00

Maispouardenbrust an Honig-Ingwerglasur mit Salat garniert  
Poitrine de poularde de mais avec glaçage au gingembre et miel, garnie de salade  
Corn poulard breast with honey ginger glaze, garnished with salad  
CHF 29.00

Käseschnitte – Croûte au fromage – Swiss cheese toast\*  
CHF 17.00

Mit Käse und Schinken – Avec fromage et jambon – with cheese and ham  
CHF 21.00

Mit Käse und Ei – Avec fromage et oeuf – with cheese and egg\*  
CHF 21.00

Mit Käse, Schinken und Ei – Avec fromage, jambon et oeuf – with cheese, ham and egg  
CHF 24.00

\*vegetarisch – végétarien - vegetarian

# SUPPEN UND SALATE

## POTAGES ET SALADES

### SOUPS AND SALADS

Tagessuppe – Potage du jour – Soup of the day  
CHF 7.00

Tomatensuppe – Potage aux tomates – Tomato soup\*  
CHF 10.00

Blattsalat mit Kräutern – Salade verte aux herbes – Sald with herbes\*  
CHF 9.00

Gemischter Salat – Salade mêlée – Mixed salad\*  
CHF 11.00

\*vegetarisch – végétarien - vegetarian

# VORSPEISEN

## ENTRÉES – STARTERS

Rauchlachs mit Meerrettich, Zwiebeln, Kapern und Crostini  
Saumon fumé avec raifort, oignon, capres et crostini Smoked  
salmon with horseradish, onion, capers and crostini CHF 22.00 /  
28.00

Trockenfleischteller – Assiette de viande séchée – Regional dried meat plate CHF  
18.00 / 22.00

Kleines oder grosses Bärenplättli (Trockenfleisch, Wurst, Käse, eingelegtes Gemüse) Petite  
ou grande assiette „Bären“ (viande séchée, saucisse, fromage, légumes marinés)  
Small or large plate « Bären » (regional dried meat, sausage, cheese, mixed pickles) CHF  
16.00 / 24.00

Saaneländer Hobelkäse\*  
CHF 12.00

\*vegetarisch – végétarien - vegetarian

# HAUPTSPEISEN

## PLAT PRINCIPAL – MAIN COURSE

### Schwein – Porc - Pork

Cordon Bleu vom Schwein, Gemüsebouquet, Berner Frites  
Cordon bleu de porc, légumes, berner frites  
Pork cordon bleu, vegetables, berner frites  
CHF 35.00

Paniertes Schweinsschnitzel, Gemüsebouquet, Berner Frites  
Escalope panée de porc, légumes, berner frites Breaded  
pork schnitzel, vegetables, berner frites  
CHF 29.00

### Rind – Boeuf – Beef

Rindsentrecôte „Bären“, Gemüsebouquet, Berner Frites  
Entrecôte „Bären“, légumes, berner frites  
Beef Sirloin „Bären“, vegetables, vegetables, berner frites  
CHF 53.00

Alle Hauptspeisen sind auch als Fitnesssteller erhältlich  
Tous les plats principaux sont également disponibles sous forme d'assiette fitness All  
main courses are also available as a fitness plate

Beilagenalternativen : Nudeln, Reis  
Accompagnée avec : nouilles, ris  
With : noodles, rice

# KÄSE

## FROMAGE - CHEESE

Fondue moitié moitié\*

CHF 25.00

Fondue mit Trüffel – Fondue aux truffes – Truffle Fondue\*

CHF 29.00

Mit Brot, Kartoffeln und eingelegtem Gemüse Avec  
pain, pommes de terre et légumes marinés with  
bread, potatoes and mixed pickles

\*vegetarisch – végétarien - vegetarian

# KINDER ENFANTS - KIDS

Kinder bis 12 Jahre  
Enfants jusqu'à 12 ans  
Kids up to 12 years old

Grüner Salat mit Karottenstreifen Salade  
verte avec julienne de carottes Green  
salad with carrot strips  
CHF 5.00

Paniertes Schweinsschnitzel, Bärner Frites  
Escalope panée de porc, berner frites Breaded  
pork schnitzel , berner frites  
CHF 12.00

Pasta napolì  
CHF 10.00

Chicken Nuggets, Bärner Frites CHF  
12.00

Portion Bärner Frites  
CHF 7.00

Glacekugel nach Wahl mit Smarties oder Gummibärli Boule de  
glace selon choix avec smarties ou « Gummibärli »  
Ice cream ball at choice with smarties or gummibears  
CHF 7.00

# DESSERTS

Coupe Danmark

CHF 9.00 / 12.00

Eiskaffee « Jo »

(mit – avec - with Espresso)

CHF 9.00 / 12.00

Tiramisu

CHF 12.00

Hausgemachter Kuchen nach Angebot

Gâteaux maison

Homemade cake

CHF 7.50 / 9.00

(mit Rahm – avec crème – with cream)

Meringues mit Doppelrahm und beschwipsten Waldbeeren

Meringues et crème double avec baies de forêt

Meringues with double cream and wild berries

CHF 9.50 / 12.00

Colonel (Sorbet Citron, Wodka oder Prosecco)

CHF 14.00

Apricotine (Sorbet Abricot, Apricotine)

CHF 14.00

Glacekugel – Boule de glace – Ice cream ball

Vanille-Chocolat-Mocca-Erdbeer-Caramel-Zitrone-Aprikose-Mango-Passionsfrucht CHF 3.50

Mit Rahm – Avec crème – with cream

CHF 1.50