

VORSPEISE / ENTREE / STARTER

Sautierte Entenleber an mildem Balsamico 19.50

Foie de canard sautée sur balsamico doux

Duck liver on mild balsamico

Saaneländer Trockenfleisch

Viande séchée du Saanenland

Dried beef from Saanenland

Portion 100gr. 24.50

½ Portion 60gr. 15.50

Rauchlachstartare mit Mascarpone

Meerrettich, Schnittlauch, Toast & Butter 19.50

Tartare de saumon fumé

avec Mascarpone, raifort, ciboulettes, toast & beurre

Smoked salmon tartare

with Mascarpone, horseradish, chives, toast & butter

Crevettencocktail 12.50

Cocktail de crevettes

Shrimps cocktail

SALAT / SALADE / SALAD

Grüner Salat 7.—

Salade verte

Green salad

Gemischter Salat 10.—

Salade mêlée

Mixed salad

Tomaten-Mozzarella Turm an leichtem Basilikum Pesto 10.—

Tomate-mozzarella tour au pesto de basilic

Tomato-mozzarella tower with light basil pesto

Alphornsalat

(Blattsalate mit Speck, Käse, Ei, Nüssen und Crôutons)

Vorspeise/Entrée/Starter

13.50

Hauptgang/principal/main

17.—

Salade Alphorn (salade verte, lard, fromage, œuf, noix et crôutons)

Alphorn salad (green salad, bacon, cheese, egg, nuts and crôutons)

SUPPE / POTAGE / SOUP

Tagessuppe 8.—

Potage du jour

Soup of the day

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen 7.—

Consommé Julienne

Consommé with vegetables

Tomatencremesuppe mit Mozzarella & Basilikum 9.50

Crème de tomates avec mozzarella & basilic

Tomatoe cream soup with mozzarella & basil

PASTA & VEGI

Käsefondue « moitié-moitié »	ab 2 Pers.	23.50 p. P.
Fondue « moitié-moitié »	dès 2 pers.	
<i>Cheese fondue « moitié-moitié »</i>	<i>from 2 pers.</i>	
Tagliatelle mit Rauchlachsstreifen, rotem Pesto & Rahm		20.—
Tagliatelle au saumon fumé, pesto rouge & crème		
<i>Tagliatelle with smoked salmon, red pesto & cream</i>		
Tagliatelle an Safranrahm & Crevetten		22.—
Tagliatelle avec crème de safran & crevettes		
<i>Tagliatelle with saffron cream & prawns</i>		
Penne all'arrabiata (pikante Tomatensauce)		16.50
Penne all'arrabiata (sauce tomate piquante)		
<i>Penne all'arrabiata (spicy tomato sauce)</i>		
Morchelrahm Toast		24.—
Toast aux morilles & crème		
<i>Toast with morel-cream</i>		

FISCH / POISSON / FISH

Gebratene Eglifilets		30.—
Filets de perche meunière		
<i>fried perch fillets</i>		
Black Tiger Riesencrevetten nach Mittelmeer Art (mit Knoblauch, Tomatenwürfel, Kräuter und Butter)		37.50
Crevettes géantes Black Tiger « Méditerranéen »		
(avec ail, tomate concassée, herbes et beurre)		
<i>Black Tiger prawns « Méditerranéen »</i>		
<i>(with garlic, tomato, herbs and butter)</i>		

FLEISCH „KLASSIKER“

VIANDE „CLASSIQUE“

MEAT „CLASSIC“

Cordon bleu vom Schwein oder Kalb		28.— / 37.—
Cordon bleu de porc ou de veau		
<i>Porc or veal Cordon bleu</i>		
<i>(breaded porc escalope filled with cheese and ham)</i>		
Rindsfiletstreifen an rassiger Paprikasauce		37.—
Céléstine de filet de bœuf au paprika épicé		
<i>Sliced beef fillet with capsicum sauce</i>		
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzragoût		35.—
Emincé de veau avec ragoût de champignons		
<i>Chipped veal with mushrooms and cream</i>		

FLEISCH VOM GRILL VIANDE GRILLÉE GRILLED MEAT

Maispouardenbrust / Suprême de volaille jaune / <i>Chicken breast</i>	26.—
Schweinssteak / Steak de porc / <i>Porc steak</i>	27.—
Pferdefilet / Filet de cheval / <i>horse fillet</i>	38.—
Kalbsschnitzel / Escalope de veau / <i>Veal escalope</i>	39.—
Entrecôte	38.50
Rindsfilet / Filet de bœuf / <i>Beef fillet</i>	47.—

Wählen Sie eine der hausgemachten Saucen:

Choisissez une des sauces maison:

Choose one of the homemade sauces:

Béarnaise Sauce / Morchelrahmsauce / Grüne Pfeffersauce / Dijon-Senfsauce / Kräuterbutter

Sauce Béarnaise / Sauce aux morilles / Sauce au poivre vert / Sauce au moutarde de Dijon / Café de Paris

Béarnaise Sauce / Sauce with morels / Green pepper sauce / Dijon-mustard sauce / Herb butter Sauce

Alle Grilladen werden auch als „Fitnesssteller“ mit gemischtem Salat und Kräuterbutter serviert!

Les grillades sont aussi servis comme „assiette fitness“ avec salade mêlée et Café de Paris !

Grilled meat is as well served as „Fitness plate“ with mixed salad and herb butter!

HAUSSPEZIALITÄTEN SPÉCIALITÉS MAISON HOUSE SPECIALITIES

Flambiertes Rindsfilet « Alphorn » am Tisch zubereitet	ab 2 Personen	48.— p.P.
Filet de boeuf flambé « Alphorn » préparé à la table	dès 2 personnes	
<i>Beef fillet flambé « Alphorn » prepared at the table</i>	<i>from 2 persons</i>	

Fleischspiess « Bruno »	32.50
(Rind, Kalb, Schwein und Poulet)	
Knoblauch, Champignons, mit Kräuterbutter gratiniert	
Brochette de viande « Bruno »	
(boeuf, veau, porc et poulet)	
Ail, champignons, gratiné avec beurre aux herbes	
<i>Meat skewer « Bruno »</i>	
<i>(beef, veal, porc and chicken)</i>	
<i>Garlic, mushrooms, gratinated with herb butter</i>	

Beilagen zur Auswahl zu Fisch & Fleisch
Garniture au choix avec poisson & viande
Fish & meat served with (to choose)

Pommes frites, Kartoffelgratin, Butternudeln, Wildreis, Rösti oder Salzkartoffeln
und Saisongemüse

Pommes frites, gratin dauphinois, nouilles au beurre, riz sauvage, rösti ou pommes natures
et légumes de saison

*French fries, gratinated potatoes, noodles, wild rice, rösti or boiled potatoes **and** season vegetables*

Tatarenhut / chapeau tatar / tatar hat

(ab 2 Personen / dès 2 personnes / from 2 persons)

Tatarenhut mit Rind, Kalb, Schwein und Poulet

Chapeau de tatar avec du boeuf, veau, porc et poulet

Tatar hat with beef, veal, porc and chicken

200 gr. 43.50 p. P.

300 gr. 53.50 p .P.

Beilagen : Div. Saucen, Kräuterbutter, Bouillon mit Gemüse, eingelegte Gemüse und Früchte, Pommes frites oder Wildreis

Garniture : Div. sauces, Café de Paris, bouillon avec légumes, légumes confis et fruits, Pommes frites ou riz sauvage

Served with: *different sauces, bouillon with vegetables, vegetables in vinegar, fruits
French fries or wild rice*

Menu Alphorn

(ab 2 Personen / dès 2 personnes / from 2 persons)

Rauchlachstartare mit Mascarpone, Schnittlauch & Meerrettich

Toast & Butter

Tartare de saumon fumé avec mascarpone, ciboulette, raifort

Toast & beurre

Smoked salmon tartare with mascarpone, chives, horseradish

Toast & butter

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Consommé Julienne

Consommé with vegetables

Flambiertes Rindsfilet « Alphorn »

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

Filet de boeuf flambé „Alphorn“

Gratin dauphinois

Bouquet de légumes

Flamed beef fillet « Alphorn »

Gratinated potatoes

Season vegetables

Halbgefrorenes mit Nuss-Krokant

Semifreddo aux noix croquantes

Semifreddo with crispy nuts

4-Gänge / 4-plats Fr. 62.— p.P.

3-Gänge / 3-plats Fr. 57.— p.P.

PIZZE

MARGHERITA

Tomaten, Mozzarella, Oregano

Tomates, mozzarella, oregano

Tomato, mozzarella, oregano

15.—

PROSCIUTTO

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano

Tomates, mozzarella, jambon, oregano

Tomato, mozzarella, ham, oregano

16.50

NAPOLETANA

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern, Oregano

Tomates, mozzarella, anchois, olives, câpres, oregano

Tomato, mozzarella, anchovies, olives, capers, oregano

17.—

FUNGHI

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oregano

Tomates, mozzarella, champignons, oregano

Tomato, mozzarella, mushrooms, oregano

16.50

DIAVOLO

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni

Tomates, mozzarella, salami piquante, poivron

Tomato, mozzarella, spicy salami, pepper

17.00

HAWAII

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano

Tomates, mozzarella, jambon, ananas, oregano

Tomato, mozzarella, ham, pineapple, oregano

17.50

QUATTRO STAGIONI

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Peperoni,

Artischocken, Champignons, Oliven, Oregano

Tomates, mozzarella, jambon, poivron, artichaut, champignons, olives, oregano

Tomato, mozzarella, ham, pepper, artichoke, mushrooms, olives, oregano

18.50

PIZZA POPEYE

(Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Spinat, Knoblauch, Gruyère & Spiegelei)

(tomates, mozzarella, jambon cru, epinard, ail, Gruyère & œuf au plat)

(*tomato, mozzarella, raw ham, spinach, garlic, Gruyère &, fried egg*))

19.50

PUGLIESE

Tomaten, Mozzarella, Thon, Oliven, Zwiebeln, Oregano

Tomates, mozzarella, thon, olives, oignon, oregano

Tomato, mozzarella, tuna, olives, onion, oregano

17.50

SALMONE

Tomaten, Mozzarella, Rauchlachs, Kapern, Zwiebeln

Tomates, mozzarella, saumon fumé, capres, oignon

Tomato, mozzarella, smoked salmon, capers, onion

19.50

GAMBERETTI

Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum

Tomates, mozzarella, crevettes, ail, oignon, basilic

Tomato, mozzarella, shrimps, garlic, onion, basil

19.50

ALPHORN

Tomaten, Mozzarella, Schinken, scharfe Salami, Coppa, Champignons, Gruyère, Zwiebeln, Oregano

Tomates, mozzarella, jambon, salami piquante, coppa, champignons, Gruyère, oignon, oregano

Tomato, mozzarella, ham, spicy salami, coppa, mushrooms, Gruyère, onion, oregano

20.00

kleine / petite / small PIZZA - 2.50