

VORSPEISE / ENTREE / STARTER

Sautierte Entenleber an mildem Balsamico			19.50
Foie de canard sautée sur balsamico doux			
<i>Duck liver on mild balsamico</i>			
Saaneländer Trockenfleisch	Portion	100gr.	24.50
Viande séchée du Saanenland	½ Portion	60gr.	15.50
<i>Dried beef from Saanenland</i>			
Rauchlachstartare mit Mascarpone			
Meerrettich, Schnittlauch, Toast & Butter			19.50
Tartare de saumon fumé			
avec Mascarpone, raifort, ciboulettes, toast & beurre			
<i>Smoked salmon tartare</i>			
<i>with Mascarpone, horseradish, chives, toast & butter</i>			
Crevettencocktail			12.50
Cocktail de crevettes			
<i>Shrimps cocktail</i>			

SALAT / SALADE / SALAD

Grüner Salat			7.—
Salade verte			
<i>Green salad</i>			
Gemischter Salat			10.—
Salade mêlée			
<i>Mixed salad</i>			
Tomaten-Mozzarella Turm an leichtem Basilikum Pesto			10.—
Tomate-mozzarella tour au pesto de basilic			
<i>Tomato-mozzarella tower with light basil pesto</i>			
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)			
<i>Alphorn salad (green salad, bacon, cheese, egg, nuts and crôutons)</i>			

SUPPE / POTAGE / SOUP

Tagessuppe			8.—
Potage du jour			
<i>Soup of the day</i>			
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen			7.—
Consommé Julienne			
<i>Consommé with vegetables</i>			
Tomatencrèmesuppe mit Mozzarella & Basilikum			9.50
Crème de tomates avec mozzarella & basilic			
<i>Tomatoe cream soup with mozzarella & basil</i>			

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)		38.—
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		38.—
Céléstine de filet de bœuf au paprika épicé		
<i>Sliced beef fillet with capsicum sauce</i>		
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzragoût		36.—
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>	27.—
Schweinssteak / Steak de porc / <i>Porc steak</i>	27.—
Kalbsschnitzel / Escalope de veau / <i>Veal escalope</i>	39.—
Entrecôte	39.—
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 « Alphon » am Tisch zubereitet ab 2 Personen **48.— p.P.**
Filet de boeuf flambé « Alphon » préparé à la table dès 2 personnes
Beef fillet flambé « Alphon » prepared at the table from 2 persons

Fleischspieß « Bruno » **33.50**
(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
Meat skewer « Bruno »
(beef, veal, porc and chicken)
Garlic, mushrooms, gratinated with herb butter

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. 45.— p. P.

300 gr. 55.— 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. 65.— p.P.

3-Gänge / 3-plats Fr. 60.— 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

17.50

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

17.50

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

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.—