

VORSPEISEN / ENTREE / STARTER

Rauchlachstartar « Zweierlei»		18.-
Rauchlachs,Merrettichmouse,Toast,Butter		
Tartare de saumon fumé «Deux sortes»		
Saumon fumé,mousse de raifort,toast,beurre		
Smoked salmon tartare «Zweierlei»		
<i>Smoked saumon,horseradish mousse,toast,butter</i>		
Crevettencocktail		13.-
<i>cocktail de crevettes</i>		
Saaneländer Hobelkäse	100g	17.-
<i>Fromage à rebibes du Gstaad</i>	60g	13.-

SALAT/ SALADE/ SALAD

Grüner Blattsalat		8.-
Salade verte		
<i>Green salad</i>		
Gemischter Salat		10.-
salade mélangée		
<i>mixed salad</i>		
Blattsalat mit Rauchlachs,Zwiebeln, Kapern		17.-
Salade verte aux salmon fumé, oignon, capter		
<i>Green salad with smoked salmon,oignons, capres</i>		
Alphornsalat mit Nüssen / Speck /Ei / Croutons / Käse		13.5/18.-
Salade verte avec noix, bacon, oeuf, croutons, fromage		
<i>Green salad with nuts, bacon, egg, croutons, cheese</i>		

SUPPE / POTAGE / SOUP

Tagessuppe		8.5
Potage de jour		
<i>Soup of the day</i>		
Tomatencreme mit Mozzarella & Balsilikum		10.5
Crème de tomates, mozzarella & basilic		
<i>Tomato cream soup with mozzarella & Basil</i>		
Kraftbrühe mit Gemüse		7.-
Consommé & legumes		
<i>Consommé & Vegetable</i>		



auf Nachfrage erhältlich

Pasta

Tagliatelle an rassiger Tomaten-Basilikumsauce (vegi)	17.5
Tagliatelle à la sauce tomato-baslic picant <i>Tagliatelle with tomato- basil sauce picant</i>	
Tagliatelle an Rauchlachs & rotem Pesto,Rahm	24.-
Tagliatelle au saumon fumé, pesto rouge,crème <i>Tagliatelle with smoked salmon & red pesto,cream</i>	
Tagliatelle mit Crevetten an frischen Kräutern & Olivenöl	27.5
Tagliatelle crevettes,herbes fraiche & huile d`olive <i>Tagliatelle with praws, fresh herbes & olive oil</i>	
Gnocchi an frischer Tomaten-Basilikumsauce (vegi)	18.-
Gnocchi à la sauce tomate-basilic <i>Gnocchi with tomato-basil sauce</i>	
Käsefondue «Moite-Moite» ab 2 Personen (vegi)	p.P. 24.-
Fondue «moite-moite» <i>Cheese fondue « moite-moite»</i>	

Fisch / POISSON / FISH

GEBRATENES EGLIFILET	29.-
Filets de perche meunière <i>Fried perch fillets</i>	
Gebratene Seezunge	33.-
Filets de sole meunière <i>Grilled sole fillets</i>	



auf Nachfrage erhältlich