

VORSPEISEN / ENTREE / STARTER

Rauchlachstartar « Zweierlei»		18.-
Rauchlachs, Merrettichmousse, 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 mélange		
<i>mixed salad</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		10.5
Crème de tomates,		
<i>Tomato cream soup</i>		
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen		8.-
Consommé Julienne		
<i>Consommé with little vegetables</i>		



auf Nachfrage erhältlich

Pasta & Fleischlos

Tagliatelle an Rauchlachs & rotem Pesto, Rahm 24.-
Tagliatelle au saumon fumé, pesto rouge, crème
Tagliatelle with smoked salmon & red pesto, cream

Tagliatelle mit Crevetten an frischen Kräutern & Olivenöl
27.5
Tagliatelle crevettes, herbes fraiche & huile d`olive
Tagliatelle with prawns, fresh herbes & olive oil

Gnocchi oder Tagliatelle an rassiger Tomaten-Basilikumsauce (vegi) 18.-
Gnocchi ou Tagliatelle à la sauce tomates-basilic picante
Gnocchi or Tagliatelle with spicy tomato-basil sauce

Käsefondue «Moite-Moite» ab 2 Personen (vegi) p.P.
25.-
Fondue «moite-moite»
Cheese fondue « moite-moite»

Fisch / POISSON / FISH

GEBRATENES EGLIFILET, Tartarsauce, Beilage nach Wahl 29.-
Filets de perche meunière
Fried perch fillets

Gebratenes Lachsfilet auf Gemüsebett & Beilage zur Auswahl 35.-
Filet de saumon rôti sur lit de legumes & supplement au choix
Grilled salmon fillet on a bed of vegetables & choice of side dish

Egliknusperli mit Tartarsauce/ Filet de pérche panée et sauce tartar
Pommes Frites / pommes frites 25.-
Gemischter Salat / salade mélee 26.-



auf Nachfrage erhältlich

Cordon bleu vom Kalb	40.-
Cordon bleu de veau (Classic avec Vacherin & jambon)	
Cordon bleu vom Schwein „No 1“	30.-
Klassisch mit Vacherin & Schinken Classic avec Vacherin & jambon cuit <i>Classical with Vacherin & ham</i>	
Cordon Bleu vom Schwein "No 2"	33.50
Halb mit Gruyère und Vacherin & Rohschinken Avec moitié Gruyère / moitié Vacherin & jambon cru / <i>With half Gruyère / half Vacherin & raw ham</i>	
Cordon Bleu vom Schwein "No 3"	33.50
Mit Bergkäse & Speck Avec fromage de montagne & lard <i>With mountain cheese from & bacon</i>	
 Kaltes Roastbeef vom « Aubrac» Bio Natura Beef	
<i>Roastbeef froid, cold Roastbbeef</i>	
zur Auswahl / à choisir	
Pommes Frites	30.50
Gemischter Salat	32.50
 Paniertes Schweinschnitzel	
<i>Escalope de porc panée / Breaded pork schnitzel</i>	
zur Auswahl/ à choisir / to choose	
Pommes Frites oder gemischter Salat	26.00 /28.-



auf Nachfrage erhältlich

FLEISCH VON GRILL / VIANDE GRILLÉE / GRILLED MEAT

Pouletbrust / Supreme de volaille / Chicken breast	30.-
Schweinssteak / Steak de porc / Pork steak	31.50
Entrecote – heimisches « Aubrac» Bio Natura Beef	45.-
Rindsfilet / Filet de bœuf / Beef fillet	49.-
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce	38.-

Emincé de veau à la crème de champignons / Sliced veal with mushroom cream sauce

Wählen Sie eine der hausgemachten Saucen:

Choisissez une des sauces maison / Choose one of the homemade sauces:

Morchelrahmsauce / Grüne Pfeffersauce / Estragonsauce/ Senfsauce/ Kräuterbutter

Sauce aux morilles/Sauce aux poivre vert/Sauce à l'estragon /Sauce au dijonnaise /Café de Paris
Sauce with morels / green pepper sauce / sauce estragon/ mustard sauce/ herb butter

Beilagen zur Auswahl zu Fisch & Fleisch

Pommes frites, Butternudeln, Reis, Röstikroketten und Saisongemüse oder als Fitness

Garniture au choix avec poisson & viande. / Fish & meat served with (to choose)

Pommes frites,nouilles au beurre,riz ,croquettes de rösti et légumes de saison ou Fitness *Pommes frites, noodles, rice, rösti croquettes vegetable or Fitness*

HAUSSPEZIALITÄTEN/Sécialités Maison/ House Specialities

Flambiertes Rindsfilet «Alphorn» am Tisch zubereitet	ab 2 Person	p.P.	51.-
Filet de boeuf flambé « Alphorn » prepare à la table.	dès 2 personnes		
<i>fillet beef flambeed « Alphorn » prepared at the table.</i>	<i>from 2 people</i>		

Fleischspieß " Alphorn" **40.-**

(Rind, Kalb, Schwein mit Knoblauch, Champignon, Kräuterbutter gratiniert)

Brochette de viande « Alphorn

(bœuf / veau / porc) Ail / champignons / gratiné avec beurre aux herbes

Meat skewer " Alphorn"

(beef / veal / porc) Garlic / mushrooms / gratinated with herb butter

Menu Alphorn (ab 2 Personen / des 2 personnes / from 2 persons)

Lachstartar " Zweierlei"

Rauchlachs, Merrettichmousse, Toast, Butter
Tartare de saumon fumé "Deux sortes".
saumon fumé, mousse de raifort, toast, beurre
Smoked salmon tartare "Zweierlei"
smoked salmon,horseradish mousse,toast,butter

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Consommé Julienne
Consommé with little vegetables

Flambiertes Rindsfilet " Alphorn"

Röstikroketten & Gemüsebouquet
Filet de boeuf flambé " Alphorn"
Croquettes de rösti & bouquet de legumes
Flamed beef fillet " Alphorn"
Rösti croquettes & saison vegetables

Sorbet " Colonel"

Citron sorbet, Vodka / Lemon sorbet, Vodka

3-Gänge / 3-plats

65.-

4-Gänge / 4-plats

72.-

Kinderkarte

Teigwaren an Tomatensauce

Pates Napoli
Pasta Napoli

12.-

Chicken Nuggets & Pommes Frites

Nuggets de poulet & Pommes frites
Chicken Nuggets & Pommes Frites

13.-

Paniertes Schweinsschnitzel & Pommes Frites

Escalope de porc panée & Pommes frites
breaded pork escalope & Pommes Frites

16.-

Hamburger & Pommes Frites

nicht im Preis inbegriffen: Salat, Käse, Tomaten
Hamburger de boeuf & Pommes Frites
pas inclus dans le prix: salade, fromage, tomates
Beef hamburger & Pommes Frites
not included: salad, cheese, tomatoes

13.-

Portion Pommes Frites & Ketschup

9.-



auf Nachfrage erhältlich