

*Haben Sie Lust auf einen guten Schluck Wein zum Essen?
 Nachfolgend unsere Flaschenweine, welche wir Ihnen auch pro dl servieren.
 Gerne bringen wir Ihnen aber natürlich auch die komplette Weinkarte...*

*Avez-vous envie d'un bon verre de vin avec votre repas?
 Voici nos vins ouverts que nous vous servons par décilitre.*

Feel like a glass of wine...? There you go with the wines we serve by the decilitre...

Schaumwein / vin mousseux

Blanc de Blancs « Château Hornberg » 2011 10.00

Weissweine / vins blancs

Petite Arvine « Château Hornberg » – A, Mathier, Salgesch, Schweiz, 2015 7.80
Terra Chiara – Zamberlani Vini, Piotta, Schweiz, 2013 8.20
Sancerre – Hubert Brochard, Frankreich, 2015 7.80
Pinot Grigio Collio DOC – Tenuta Villanova, Italien, 2015 6.50
Fendant du Valais – Schweiz 6.00
Montsur Rolle « Domaine de Belletruche » – Schweiz 6.00

Rosé / vin rosé

« Hüüs-Rose » Cuvée Maison Dôle Blanche – Chamoson, Schweiz, 2014 6.80

Rotweine / vins rouges

Cornalin « Château Hornberg » – A, Mathier, Salgesch, Schweiz, 2015 8.20
Salomon – Domaine Cornulus, Schweiz, 2014 8.20
Terra Mora Magnum! – Zamberlani Vini, Piotta, Schweiz, 2013 8.80
Primitivo – Cantina Cantele, Salento, Italien, 2014 6.50
Clos d'Agon – Peter Sissek, Katalunien, Spanien, 2013 8.20
Dôle du Valais – Schweiz 6.00
Chablais rouge – Schweiz 6.00

Als Beginn oder einfach eher leicht..

Grün gewinnt!

Ein Salat-Schüsseli mit Baby-Lattich, Kichererbsen, Radieschen, Karotten,
bunten Tomaten, Gurken und dem Crostini mit „es bitzeli Chnoblì“

Le plat de salade avec laitue, pois chiches, radis, carottes, tomates, concombres et crostini à l'ail
A bowl of salad with lettuce, chick-peas, radish, carrots, tomatoes, cucumbers and garlic crostini

10.00 / 14.00

Proteine !

Rosa gebratenes, kaltes Roastbeef mit vietnamesischem Gemüse-Salat, Baguette,
frischem Koriander, Erdnüssen und Chili

Roastbeef rôti rosé froid avec salade aux légumes vietnamienne, baguette,
coriandre fraîche, cacahouètes et chili

Medium roasted, cold Roastbeef with vegetables salad Vietnamese style,
baguette bread, fresh coriander and chili

19.00 / 28.00

Die Natur macht's!

Ein gratiniertes "Schönriederli" (ein leichter Ziegenkäse, eben aus Schönried)
auf grilliertem Gemüse mit konfierten Tomaten, Ruccolapesto und Pinienkernen

« Schönriederli » gratiné (fromage de chèvre léger de Schönried)
avec légumes grillées, tomates confits, pesto de roquette et pignes

Gratinated "Schönriederli" (light goat cheese of Schönried)

on grilled vegetables with tomatoes, pesto of rocket salad and pine nuts

23.00

Von hier...!

Das echt schmackhafte Trockenfleisch von der Schönrieder „Buure Metzg“
an einer mediterranen Marinade mit Oliven-Öl und Zitrone

La viande séchée de la boucherie à Schönried

à la marinade méditerranéenne à l'huile d'olive et au citron

The typical dried meat from the butcher of Schönried "Buure Metzg"

on a Mediterranean marinade with olive oil and lemon

18.00 / 26.00

Suppenküche

Der klassische Aufwärmer!

*Die Gersten-Suppe mit Würfeln von Rohschinken
und Trockenfleisch und Speck-Baguette*

*Soupe à l'orge des Grisons avec dés de jambon cru
et viande séchée et une petite baguette au lard*

*Barley soup "Grison style" with dices of raw ham,
dried meat and small bacon-baguette*

15.00

Immer frisch und hausgemacht!

Eine schmackhafte Gemüse-Crèmesuppe

Toujours fraîche et fait maison! Une crème de légumes savoureuse

A tasty vegetables cream soup, always homemade, always fresh...!

12.50

...und mit 1 Paar hausgemachten Schweinswürstchen drin

...et avec 1 paire de saucisses de porc fait maison

...and with a pair of homemade pork sausages in it

18.00

Ohne Salutieren....!

Der kräftige "Pot au feu" in der Militär-Gamelle serviert!

Le «Pot-au-feu» servi dans la gamelle militaire

The "Pot-au-feu" served in a military mess tin (beef soup with vegetables and potatoes)

22.00

Hauptsächlich Hauptgänge...

Hausgemetzget!

Die Bratwurst von den Alpsäuli von Müllener's an einer Zwiebel-Sauce
und Rösti (ca. 15 Min. Garzeit)

La saucisse à rôtir de porc de l'alpage (15 min.)
avec sauce aux oignons et roesti

The grilled sausage from the porks of the alpage on a onion sauce
and roesti (takes about 15 min.)

24.00

Fein...!

Geschmorte "Kalbs-Bäggli" mit kräftigem Barolo-Jus
auf cremigem Gersten-Risotto und Wurzelgemüse

Joues de veau braisées avec jus au Barolo, risotto d'orges à la crème et racines
Slowly braised cheeks of veal with a Barolo gravy, barley risotto and root vegetables

37.00

Nicht mehr wegzudenken!

Der hausgemachte Burger aus bestem Kalbfleisch im Brioche-Brötchen,
Trüffelbrie, Spinatsalat, Spiegelei, Speck, Trüffelmayonnaise und Pommes Frites
Burger fait maison avec viande hachée de veau en pain de brioche brie aux truffes,
salade d'épinards, œuf sur le plat, lard, mayonnaise aux truffes et pommes frites

Homemade veal burger in a brioche bread,
truffle brie, spinach salad, fried egg, bacon, truffle mayonnaise and French fries

30.00

Mmmmmhhh..

Saftige Schweizer Maispouletbrust mit Dreierlei von der Karotte,
Shitakepilzen und Gewürzjus

Suprême de poulet au mais Suisse avec trois sortes de carottes,
champignons Shiitake et jus d'épice

Juicy Swiss breast of corn fed chicken with three kinds of carrots,
Shiitake mushrooms and gravy

29.00

Der Hackbraten!

mit Pflaumen gefüllt an einer feinen Rahmsauce, Herzoginnen-Kartoffeln und Gemüse
Rôti de viande hachée fait maison aux pruneaux avec sauce crème,
pommes duchesse et légumes
Homemade meat-loaf stuffed with plums on a creamy sauce,
duchess potatoes and vegetables
28.00

Sportlich!

Das gebratene Steak von der „Agri Natura“ Rinds-Huft
mit Kräuterbutter und frischen Salaten
Sportif! Le steak de bœuf avec beurre aux fines herbes et salades fraîches
Sporty! Grilled beef steak with herb butter and mixed fresh salads
32.00

Zart, zart, zart..!

Filet vom "Agri Natura" Rind an einer Barbecue-Sauce mit Maiscreme,
Blattspinat, kleinen Ofenkartoffeln und Sauerrahm
Filet de boeuf «Agri Natura» à la sauce Barbecue,
crème de maïs, épinards en branches, pommes de terre au four et crème acidulée
Tenderloin of "Agri Natura" beef on a Barbecue sauce,
cream of sweet corn, leaf spinach, oven potatoes and sour cream
49.00

Mediterran!

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit "Beurre Blanc" von Fenchel
auf Artischocken-Tomatenragout, Nusskartoffeln und Safran-Aioli
Filet de loup de mer rôti avec « Beurre Blanc » de fenouil ragout d'artichauts
et aux tomates, pommes de terre noisettes et aioli de safran
Grilled fillet of sea bass with "Beurre Blanc" of fennel,
ragout of artichokes and tomatoes, nut potatoes and saffron aioli
34.00

Auch mediterran!

*Das Filet vom Heilbutt an einer Zitronen-Sauce
mit frischem Spinat und dunklem Sepia-Risotto*

Filet de flétan à la sauce de citron avec épinards frais et risotto noir de sépia

Fillet of halibut on a lemon sauce with fresh spinach and dark cuttlefish risotto

30.00

Aus dem Meer!

*Hausgemachte Tagliolini mit gebratenen Black Tiger Shrimps mit Faves-Bohnen,
frischen Kräutern und Zitronen-Öl*

Tagliolini fait maison avec crevettes « Black Tiger », haricots « Faves »,

herbes fraîches et huile de citron

Homemade tagliolini with sautéed "Black Tiger" shrimps, "Fave" beans, fresh herbs and

lemon oil

36.00

Gluschtiges, bunt gemischt

Natur pur!

Pochiertes „Mösner Ei“ auf cremigem Risotto mit frischem Spinat,
Fontina-Sauce und schwarzem Trüffel

Oeuf frais de Saanenmöser poché avec risotto à la crème,
épinards frais, sauce Fontina et truffe noire

Poached hen's egg of Saanenmöser on a creamy risotto with fresh spinach,
Fontina sauce and black truffle

30.00

„Äpler Carbonara“

Hausgemachte Spätzli mit Speck, Kartoffeln, Bergkäse,
Zwiebeln und Apfelmus (gerne auch ohne Speck...)

Spaetzli fait maison au lard, pommes de terre, fromage d'alpage,
oignons et compote de pommes (bien possible sans lard...)

Homemade spaetzli with bacon, potatoes, mountain cheese, onions,
chives and apple compote (with pleasure also without bacon...)

19.00 / 25.00

Wunderbar!

Ein Käsefondue mit der Hausmischung,
allerdings nur auf der Terrasse serviert und nicht im Restaurant!

Une fondue de fromage délicieuse – mais uniquement servie
sur la terrasse et pas au restaurant!

A delicious cheese fondue after the secret recipe – but only served
on our patio and not in the restaurant!

CHF 28.00

Besser denn je!

*Lauwarmer «Tomme de Rougemont» mit Zwiebelkonfit,
karamelierten Äpfeln und Lyoner-Kartoffeln*

*«Tomme de Rougemont» tiède avec compote d'oignons,
pommes caramélisées et pommes de terre lyonnaises*

*Lukewarm "Tomme de Rougemont" cheese with compote of onions, caramelized apples
and "Lyonnese" potatoes*

28.00

Geht nicht ohne!

Die Käseschnitte aus dem „Pfännli“...klassisch nature oder mit Speck und Spiegelei

La croûte au fromage dans la casserole, nature... ou bien avec lard et œuf au plat

Cheese crust in the pan...classic style or with bacon and fried egg

22.00 / 26.00

Alles Winter oder was?

Die Äpler-Rösti mit Speck, Käse und natürlich einem Spiegelei

Roesti montagnard gratiné au lard, fromage de Saanen et œuf au plat

The roesti mountain style topped with bacon, cheese from Saanen and fried egg

23.00

„Es Plättli“

Das Brett mit Spezialitäten von Müllener's Alp wie Speck und Wurst

Trockenfleisch und Hobelkäse

Planchette avec spécialités de porc de l'alpage de la famille Müllener

comme lard et saucisse, viande séchée et fromage à rebibes

Specialities of the alpage of the Müllener family with dried meat,

bacon, sausage and chipped cheese

23.00

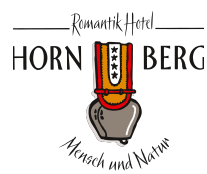
Gehören dazu!

Die bayrischen Weisswürste mit «Händlmaier» Senf und Laugenbretzel

Boudins blancs bavarois à la moutarde «Händlmaier» et bretzel à la saumure

Bavarian white sausages with «Händlmaier» mustard and brezel

16.00



*...wir servieren übrigens auch Weissbier!
...et on sert aussi la bière blanche de Munich!
...we do also serve wheat beer from Munich!*

*Saaner Hobelkäse. Punkt!
Fromage à rebibes de Saanen
Chipped cheese from Saanen
22.00*

Zuckersüss...

Wie früher...

Hausgemachte Apfelküchli mit Vanillesauce
Tartelette aux pommes fait maison avec sauce à la vanille
Homemade apple tarts with vanilla sauce
12.00

Frisch und süss...

Das Mandel-Panna Cotta mit Mandarinenkompott
und hausgemachtem weissem Schokoladeneis
Panna cotta aux amandes avec compote de mandarines
et glace au chocolat blanc fait maison
Almond panna cotta with mandarin compote
and homemade ice cream of white chocolate
15.00

Voilà...!

Meringues aus dem Holzofen mit Schönriider Doppelrahm und Früchten
Meringues du four au bois à la crème double et fruits
A must! Meringues of the wood stove with double cream and fruits
11.50 / 14.50

Der Klassiker...! Das Eiskaffee „Hornberg“
Le classique ! Le café glacé « Hornberg »
Always space for that: Iced coffee "Hornberg" style
9.00 / 12.00

Achtung, Achtung...für den kleinen Gluscht und gaaaanz wenig:
Das wirklich „Mini Eiskaffee Hornberg“
Attention, Attention, pour la petite envie et pas trop:
le vrai « mini, mini café glacé Hornberg »
Attention, Attention: Just a taste and not too much:
the true "Mini Iced Coffee Hornberg"
4.50

Die Erfindung von Werner und Peter...
Das „Rum-Töpfli“: hausgemachtes Rum-Glacé mit Rosinen
L'invention de Werner et Peter....la cassolette au rhum:
glace au rhum fait maison et raisins
The invention of Werner and Peter.... The rum pot:
homemade rum ice-cream with raisins
10.00 / 13.00

...und dann gibt's natürlich noch hausgemachte Kuchen und die Glacé-Karte!
Regardez aussi nos gâteaux fait maison et la carte des glaces !
We also recommend our homemade cakes and the list of ice-creams.

—

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl 8% MwSt...
Tous les prix en Francs Suisse incl. 8.0% T.V.A...
All prices in Swiss Francs incl. of VAT 8%...