

Hotel **spitzhorn**

Die Leichtigkeit des Seins

UNSERE GAUMENFREUDEN

Im Spitzhorn sind wir stets auf der Suche nach den Aromen und Geschmäckern der Schweiz. Begleiten Sie uns in die Spitzhorn-Welt, teilen Sie unsere Leidenschaft und lassen Sie uns die Ernte unseres Landes in das genussvollste Licht stellen.

SASCHA, DIRK & TEAM

wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Gustieren.

ÖFFNUNGSZEITEN

FRÜHSTÜCK:

7:30 - 10.00

MITTAGESSEN:

12.00 - 14:00

ABENDESSEN:

18.00 - 21.30

HP: STEHT FÜR HALBPENSION UND IST DER AUFPREIS FÜR UNSERE HOTELGÄSTE

HP : SIGNIFIE DEMI-PENSION ET EST LE SUPPLÉMENT POUR NOS CLIENTS DE L'HÔTEL

HP: STANDS FOR HALF BOARD AND IS THE SURCHARGE FOR OUR HOTEL GUESTS

**WAS, WENN EIN RESTAURANT MEHR TÄTE ALS KULINARISCHE
GENÜSSE ZU BIETEN?**

WAS, WENN MAN DORT AUCH NAHRUNG FÜR GEIST UND SEELE FÄNDE UND
ERFRISCHUNGEN FÜR DAS HERZ? SO ZAUBERHAFT, WIE NUR SPITZHORN DAS KANN?

BEST FOOD DAILY ABEND MENU

**Nebst unserem à la carte Saisonangebot erwartet Sie im "La Poya"
täglich eine Markt- und Pasta-Risotto Menü-Empfehlung.
Unser Service Team wird Sie gerne informieren.**

A CÔTÉ DE NOS PROPOSITIONS SAISONNIÈRES, VOUS TROUVEREZ À « LA POYA »
CHAQUE JOUR UNE RECOMMANDATION SELON LES ARRIVAGES DU MARCHÉ.
NOTRE EQUIPE DE SERVICE SE FERA UN PLAISIR DE VOUS INFORMER.

In addition to our seasonal à la carte menu, you will find at our restaurant "La Poya"
a daily changing, market-fresh recommendation from our head Chef
Our service brigade will gladly inform you.

ABEND MENU CHF 59.00 / HP + 0.00

Hotel

spitzhorn

Die Leichtigkeit des Seins

DURCHGEHEND ODER EINFACH SO

SPITZHORNPLÄTTLI

WAS DIE BAUERN DES SAANENLANDES IN VERSUCHUNG FÜHRT

Trockenfleisch, Rohschinken, Rindstroockenwurst, einheimischer Käse,

serviert mit Butter von der Molkerei Schönried & Essiggemüse

Viande séchée, jambon cru, saucisse sèche de bœuf, fromages de la région

servis avec du beurre de laiterie et cornichons

Dried meat, cured ham, dried beef sausage, local cheeses served with dairy butter and pickles

CHF 29.50/ HP + 18.50

SPITZHORN GRÜN**GRÜNER SALAT****Grüner Blattsalat mit Hausdressing & gerösteten Kernen***Salade verte avec sauce maison et graines grillées*

Green salad with house dressing and roasted seeds

CHF 12.50/ HP + 0.00

**GEMISCHTER SALAT****Saisonaler Blatt- und Rohkostsalat mit Buttercroûtons,
gerösteten Kernen & sautierten Pilzen***Salades et crudités de saison avec croûtons au beurre, graines grillées &
champignons sautés*

Seasonal salads and raw vegetables with butter croutons, roasted seeds and sautéed mushrooms

VORSPEISE CHF 14.50/ HP + 4.00

HAUPTGANG CHF 22.00/ HP + 0.00

**BELLA CIAO****Mediterraner Brotsalat mit bunten Tomaten, Taggiasca Oliven, Kapern, frischen Kräuter
und cremiger Burrata***Salade de pain méditerranéenne avec tomates multicolores,
Olives Taggiasca, câpres, herbes fraîches et burrata crémeuse*Mediterranean bread salad with colourful tomatoes, Taggiasca
olives, capers, fresh herbs and creamy burrata

VORSPEISE CHF 25.50/ HP + 15.50

DIE BEHUTSAME KRAFT DER GEPFLEGTEN KÜCHE

UNSER SUPPENTOPF / DE LA MARMITE / FROM OUR STOCKPOT**Tagessuppe***Potage du jour*

Soup of the day

VORSPEISE CHF 12.50/ HP + 0.00

HAUPTGANG CHF 18.00/ HP + 0.00

“GUT DING BRAUCHT WEILE”**Saaneländer Weissweinsuppe mit Rohschinkenstreifen****unter der Blätterteighaube***Soupe au vin blanc du Saanenland avec tranches fines de jambon cru
couvert de pâte feuilletée*Saanenland white wine soup with thin strips of air-dried ham
under a puff pastry crust

CHF 14.50/ HP + 4.50

EIN GUTES ESSEN LÄSST DIE SORGEN VERGESSEN

UNSERE VORSPEISEN / NOS ENTRÉES / OUR STARTERS

Pasta oder Risotto des Tages

Pâtes ou risotto du jour

Pasta or risotto of the day

VORSPEISE CHF 18.00/ HP + 8.00

HAUPTGANG CHF 29.00/ HP + 0.00

Pasta

Penne mit Tomatensauce

Pennes à la sauce tomate

Penne with tomato sauce

VORSPEISE CHF 18.00/ HP + 8.00

HAUPTGANG CHF 29.00/ HP + 0.00

Risotti

Safranrisotto – Tomatenrisotto - Gemüserisotto

VORSPEISE CHF 18.00/ HP + 8.00

HAUPTGANG CHF 29.00/ HP + 0.00

RAFFINIERT, EINFACH

GROSSES THEATER DES SCHWEIZER RIND'S

**Tatar vom Schweizer Rind auf Bärlauchcrème mit bunten Kartoffelchips, Wachtelei,
Kräutersalat, serviert mit Toast**

Tartare de bœuf suisse sur crème à l'ail des ours avec des chips de pommes de terre multicolores, œufs de garde, salade d'herbes, servi avec du toast
Swiss beef tartare on wild garlic cream with colourful potato chips, quail egg, herb salad, served with toast

VORSPEISE (70 GRAMM) CHF 29.50/ HP + 19.50

HAUPTGANG (150 GRAMM) CHF 39.50/ HP + 11.50

VIELLEICHT NOCH EIN PAAR KARTOFFELSTÄBCHEN?

Portion Pommes Frites

Portion de frites

Portion of French fries

CHF 7.50

Gnoc Gnoc who is there?

**Hausgemachte Kartoffelgnocchi in Maisnage mit
knusprigen Pouletwürfeln, sautiertem Paprika und Chipotle Creme**

Gnocchi de pommes de terre fait maison en nappage de maïs avec des dés de poulet croustillants, poivrons sautés et crème de chipotle
Homemade potato gnocchi in cornsauce with crispy chicken cubes, sautéed peppers and chipotle cream

VORSPEISE CHF 29.00/ HP + 17.00

HAUPTGANG CHF 36.50/ HP + 8.50

FIT IN DEN SOMMER

WIE DICK MACHT EIN FITNESSSTELLER?

Saisonaler Blatt- und Rohkostsalat serviert mit...

Salade de saison et crudités servie avec ...

Seasonal salad and raw vegetables served with ...

./ Entrecôte (CH)

Entrecôte / entrecôte

CHF 45.00/ HP + 17.00

./ Backhendel (CH)

Poulet frit / Fried chicken

CHF 29.50/ HP + 0.00

./ gebratenes Zanderfilet (NL)

Filet de Sandre rôti / Roasted zander fillet.

CHF 42.50/ HP + 14.50



./ Burrata

Buratta / Burrata

CHF 26.50/ HP + 0.00

FISCH AUS DEN WELTMEEREN

«ZANDERFILET»

**Gebratenes Zanderfilet in Nussbutterschaum mit Frühlingsmorcheln,
zweierlei Gartenerbsen und Kartoffelstroh**

*Filet de sandre rôti dans une mousse de beurre de noix avec morilles printanières, petits pois du jardin
et pommes paille*

Fried pike-perch fillet in nut butter foam with spring morels, garden peas and potato straw

CHF 42.50/ HP + 14.50

« LACHS RÖSTI »

Kartoffel-Rösti mit Baby Spinat, geräuchertem Lachs und Kräuter-Sauerrahm

Rösti croustillant avec épinards, saumon fumé et crème acidulée aux herbes

Crispy potato rösti with baby spinach, smoked salmon and herbed sour cream

CHF 38.00/ HP + 10.00

« **LEBER** »

**Geschnetzeltes von der Kalbsleber (CH) in Salzeibutter gebraten
mit knuspriger Kartoffel-Rösti**

Émincé de foie de veau sauté au beurre à la sauge servi avec rösti croustillant

Thin slices of calf's liver sautéed in sage-flavoured butter served with crisp rösti

CHF 45.00/ HP + 17.00

« **KALB** »

**Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalbshüftli (CH)
mit Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites & Preiselbeeren**

Escalope viennoise de veau avec salade de pommes de terre et concombre

ou frites et canneberge

Wiener Schnitzel from veal with potato and cucumber salad or chips and cranberries

CHF 52.00/ HP + 21.00



**Wiener Schnitzel vom Schweizer Knollensellerie
mit Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites & Kräutersauerrahm**

Escalope viennoise de céleri-rave suisse avec salade de pommes de terre

et concombre ou frites & crème fraîche aux herbes

Wiener Schnitzel of Swiss Celeriac with potato-cucumber salad

or Chips & herb sour cream

CHF 32.00/ HP + 0.00

« **ZÜRICH'S KALB** »

**Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb (CH) in Champignon-Rahmsauce
mit knuspriger Kartoffel-Rösti**

Émincé de veau à la zurichoise avec champignons à la crème et rösti croustillant

Zurich style thinly sliced veal with mushroom sauce, served with crisp rösti

CHF 48.00/ HP + 19.00

«EINFACH GANZ KLASSISCH...CAFE DE PARIS»

**Zärtlich rosa gebratenes Rinds-Entrecôte (CH) in heisser «Café de Paris» Buttersauce
mit Speckbohnen und Pommes Frites**

*Entrecôte de bœuf tendrement rôti dans une sauce au beurre "Café de Paris" bien chaude,
haricots au lard et pommes de terre*

Tender pink roasted beef entrecôte in a hot "Café de Paris" butter sauce,
bacon beans and fries

180 GR. CHF 56.00/ HP + 28.00

« UNSER BACKHENDEL »

**Schweizer Poulet (CH) im Cornflakes-Pankomantel mit Kartoffel-Gurkensalat
sowie Preiselbeeren**

*Suprême de poulet enrobé de manteau Panko et cornflakes accompagnée d'une salade
de pommes de terre et concombre et canneberges*

Panko coat and Cornflakes crusted chicken breast served with potato-cucumber salad
and cranberries

CHF 32.50/ HP + 0.00

«WIE BEIM GROSI»

**Langsam geschmorter Rinds Tafelspitz mit frischem Meerrettich,
Schnittlauchsauce, Wurzelgemüse und Bouillonkartoffeln**

*« Tafelspitz » lentement braisé avec raifort frais, sauce à la ciboulette, légume racine et pommes de terre
bouillon*

Slowly braised beef with fresh horseradish, chive sauce, root vegetables
and bouillon potatoes

CHF 39.50/ HP + 12.00

Hotel

spitzhorn

Die Leichtigkeit des Seins



ICHEL'S SPECIAL....

VON DER WEIDE AUF DEN TISCH... ...MIT UMWEG ÜBER DEN GRILL

**Kalbfeisch-Smash Burger im Brioche Bun mit unserer «Tok-Tok»-Sauce
Cheddarkäse, Speck, gebackenen Zwiebelringen,
hausgemachter «Bacon»naise und Twister Fries**

Smash burger de veau dans un pain brioché avec notre sauce « Tok-Tok », fromage cheddar, lard, rondelles d'oignons cuites au four, lard"naise` maison et twister frites

Veal smash burger in a brioche bun with our "Tok-Tok" sauce, cheddar cheese, bacon, baked onion rings, homemade "Bacon"naise and Twister Fries

CHF 39.50/ HP + 11.50

Hotel

spitzhorn

Die Leichtigkeit des Seins



VON DER WEIDE AUF DEN TISCH... ...MIT UMWEG ÜBER DEN GRILL

**Unser allseits beliebtes Kalbschnitzel im Butter Brioche Bun mit
Petersilien-Kapernmayonnaise, eingelegten Zitronen, Preiselbeeren
und natürlich Pommes Frites**

*Notre escalope de veau toujours appréciée dans un pain au beurre brioché avec
mayonnaise au persil et aux câpres, citrons confits, airelles rouges et bien sûr des frites*

Our ever-popular veal escalope in a butter brioche bun with parsley and capers mayonnaise,
preserved lemons, cranberries and of course French Fries


CHF 39.50/ HP + 11.50

UNSERE DEFTIGEN RÖSTI / NOS RÖSTI / OUR RÖSTI**« SPITZHORN RÖSTI »**

Kartoffel-Rösti mit knusprigem Speck und kräftigem Raclette Käse gratiniert, Spiegelei und Essiggemüse (ohne Speck )

Rösti croustillant avec du lard, gratiné au fromage à raclette,

œuf au plat et cornichons (sans lard )

Crisp potato rösti with slices of bacon, melted raclette cheese topping, fried egg, gherkins & pickled onions (without bacon )

CHF 29.50/ HP + 0.00

« LACHS RÖSTI »

Kartoffel-Rösti mit Baby Spinat, geräuchertem Lachs und Kräuter-Sauerrahm

Rösti croustillant avec jeunes pousses d'épinards, saumon fumé et crème acidulée aux herbes

Crispy potato rösti with baby spinach, smoked salmon and herbed sour cream

CHF 38.00/ HP + 10.00

**« GEMÜSE RÖSTI »**

Knusprige Kartoffel-Rösti mit saisonalem Gemüse und Kräuter-Sauerrahm

Rösti croustillant avec légumes de saison et crème acidulée aux herbes

Crispy potato rösti with seasonal vegetables and herbed sour cream

CHF 26.50/ HP + 0.00

DIE SÜSSE VERFÜHRUNG KOMMT ZUM SCHLUSS

UNSERE DESSERTS

Klassisches Karamelköpflì

Flan caramel classique / Classic caramel flan

CHF 12.50/ HP + 5.00

« SPITZHORN ICE CAFÉ »

Hausgemachter Eiskaffee mit halbgeschlagenem Rahm

Café glacé fait maison avec crème fouettée

Homemade Mocca ice cream with semi-whipped cream

CHF 14.00/ HP + 7.00

KLEIN CHF 12.00/ HP + 5.00

MINI CHF 8.00/ HP + 0.00

« EINFACH MERINGUE »

Zweierlei Meringues mit Doppelrahm aus Gruyère mit frischen Früchten

Meringues en deux façons à la double crème de Gruyère et fruits frais

Two types of meringues with double cream from Gruyère and fresh fruits

CHF 14.50/ HP + 7.50

« SCHOGGI TIME....»

Valrhona Schokoladenmousse und lauwarmer Schokoladenkuchen

mit hausgemachten Guaven-Sorbet, exotischen Früchten und Passionsfruchtcouli

Mousse au chocolat Valrhona et gâteau au chocolat tiède avec sorbet à la goyave fait maison, fruits exotiques et coulis de fruits de la passion

Valrhona chocolate mousse and warm chocolate cake with homemade guava sorbet, exotic fruits and passion fruit couli

CHF 19.00/ HP + 12.00

„KÄSE IST WAHRLICH DAS BESTE ALLER NAHRUNGSMITTEL,
EBENSO WIE WEIN DAS BESTE ALLER GETRÄNKE IST“

Käse-Reise aus dem Berner Oberland

Choix de fromages de l'Oberland Bernois

Selection of Bernese Oberland cheeses

CHF 18.50/ HP + 11.50

PORTWEIN IM GLAS

QUELQUES SPÉCIALITÉS DE VINS AU VERRE

GRAHAMS FINE PORT TAWNY	CHF 12.00
GRAHAMS SIX GRAPES PORT	CHF 14.00
GRAHAMS 20 YEARS OLD PORT TAWNY	CHF 18.00

DIE SÜSSE VERFÜHRUNG KOMMT ZUM SCHLUSS

UNSERE DESSERTS

« **COUPE BROWNIES** »

**1 Kugel Bourbon Vanillaglace, 1 Kugel Schokoladenglace,
Grand Cru Schokoladensauce, Brownie Würfel und Rahm**

*1 boule de glace à la vanille Bourbon, 1 boule de glace au chocolat,
sauce chocolat Grand Cru, cubes de brownies et crème*

1 scoop Bourbon vanilla ice cream, 1 scoop chocolate ice cream, Grand Cru chocolate sauce,
brownie cubes and cream

CHF 14.00/ HP + 7.00

« **SPITZHORN BOOSTER** »

1 Kugel Mango-Passionsfruchtsorbet und 1 Kugel Zitronensorbet mit unserem Fruchtsalat

1 boule de sorbet à la mangue et 1 boule de sorbet au citron avec salade de fruits

1 scoop Mango sorbet et 1 scoop lemon sorbet with fruit salad

CHF 12.50/ HP + 5.00

GLACÉ PRO KUGEL

Stracciatella, Bourbon Vanille, Schokolade, Karamell, Erdbeere

Stracciatella, vanille Bourbon, chocolat, caramel, fraise

Stracciatella, Bourbon vanilla, chocolate, caramel, strawberry

CHF 4.50/ HP + 0.00

SORBET

Zitrone, Mango-Passionsfrucht, Guave

Citron, Mangue-Passion, Goyave

Lemon, Mango-Passion, Guava

CHF 4.50/ HP + 0.00

WISSEN, WO'S HERKOMMT

HERKUNFT /

PROVENANCE / COUNTRY OF ORIGIN:

Schwein Schweiz

Kalb Schweiz

Poulet Schweiz

Rind Schweiz

Rauchlachs Norwegen

Zanderfilet Niederlande

Haben Sie bestimmte Allergien oder eine Unverträglichkeit auf bestimmte Lebensmittel, fragen Sie
gerne beim Servicepersonal nach.

Si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires,

Consultez notre personnel de service svp

If you have certain allergies or intolerances to certain food, please ask the service staff.