

# 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 Menu-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**

**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** *SPITZHORN VERT / SPITZHORN GREEN*



**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

---



**EINFACH KLASSISCH OHNE SCHNICK SCHNACK**

**Nüsslisalat mit steirischem Kürbiskernöl, Knusperspeck,  
Buttercroûtons und Hühnerei**

*Salade de rampons avec huile de graines de courge styrienne, lardons croustillants,  
Croûtons au beurre et œufs de poule*

Lambs salad with Styrian pumpkin seed oil, crispy bacon, butter croutons and chicken egg

VORSPEISE 16.00 CHF /HP + 7.50

HAUPTGANG 22.00 CHF /HP + 0.00

**UNSERE VORSPEISEN** *NOS ENTRÉES / OUR STARTERS*



**Lauwarmer karamellisierter Schönrieder Ziegenkäse auf mariniertem Fenchel  
Baumnüssen und Kräutersalat**

*Fromage de chèvre de Schönried caramélisé tiède sur fenouil mariné*

*Noix des arbres et salade d'herbes*

Lukewarm caramelised Schönrieder goat's cheese on marinated fennel  
tree nuts and herb salad

VORSPEISE 22.00 CHF /HP + 12.50

---

DIE BEHUTSAME KRAFT DER GEFFLEGTEN 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 (CH) mit hausgemachter Trüffel-Mayonnaise,  
Wachteleiern, Wintertrüffel und Kräutersalat  
serviert mit Toast**

*Tartare de bœuf suisse avec mayonnaise aux truffes maison,  
œufs de caille, truffe d'hiver et salade d'herbes aromatiques  
servis avec des toasts*

Swiss beef tartare with homemade truffle mayonnaise,  
quail eggs, winter truffle and 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

---

FIT IN DEN WINTER  
**WIE DICK MACHT EIN FITNESSTELLER?**  
FITNESSTELLER

**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

---

**./ Kabeljau pochiert**

*Cabillaud poché / Cod poached*

CHF 39.50/HP + 12.50

---



**./ Lauwarmer Ziegenkäse**

*Fromage de chèvre tiède / Lukewarm goat cheese*

CHF 28.00/HP + 0.00



FISCH AUS DEN WELTMEEREN

« **KABELJAU** »

**Pochierter Kabeljaurücken (Iceland) in Fenchel «Beurre Blanc», Baby Spinat, konfierten Kirschtomaten und «La Ratte» Kartoffeln**

*Dos de cabillaud poché au fenouil "beurre blanc", épinards, tomates cerises confites et pommes de terre "La Ratte"*

Poached cod loin in fennel "beurre blanc", baby spinach, confected cherry tomatoes and "La Ratte" potatoes

CHF 39.50/HP + 12.50

---

« **LACHS RÖSTI** »

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

*Rösti croustillant avec 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

---



„18 Punkte Gault Dirk“

**DER WINTER IST KEINE JAHRESZEIT,  
ER IST EIN FEST & UM DIE SCHÖNHEIT EINER SCHNEEFLOCKE ZU ERKEN-  
NEN, MUSS MAN IN DER KÄLTE STEHEN.**

„FÜR DIE KALTEN TAGE IM SPITZHORN“

**Heisser Tomme de Fleurette Käse aus Rougemont  
mit gebratenen «La Ratte» Kartoffeln und Kräutersalat**

*Fromage de Tomme de Fleurette de Rougemont chaud avec  
pommes de terre "La Ratte" rôties et salade d'herbes aromatiques*

Hot Tomme de Fleurette cheese from Rougemont with  
roasted "La Ratte" potatoes and herb salad

CHF 29.50/HP + 0.00

---

**AUTHENTISCH. VERTRAUT!**  
DIE ALPINEN KLASSIKER IM SPITZHORN

« **LEBER** »

**Geschnetzeltes von der Kalbsleber (CH) in Salbeibutter gebraten,  
knusprige 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 + 00.00

---

**« 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 «Cafe de Paris» Buttersauce mit  
Speckbohnen und Pommes-Frites**

*Entrecôte de bœuf tendrement rôti rosé avec jus au porto, oignons frits sur haricots  
larges et crème de pommes de terre rôties*

Tender pink roasted beef entrecôte with port wine jus, roasted onions on broad beans and roast  
potato cream

180 GR. CHF 56.00/HP + 28.00

---



**Hausgemachte Kartoffelgnocchi in Fontinasauce mit gebratenem Cicorino Rosso,  
Piemonteser Haselnüssen und frischem Winter Trüffel**

*Gnocchi de pommes de terre maison en sauce fontina avec du cicorino rosso rôti, des  
noisettes du Piémont et de la truffe d'hiver*

Homemade potato gnocchi in fontina sauce with roasted cicorino rosso, piedmont hazelnuts and  
fresh winter truffle

CHF 34.50/HP + 6.50

---

**WEITERE KLASSIKER ENCORE QUELQUES PLATS CLASSIQUES**

**« UNSER BACKHENDEL»**

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

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

Cornflakes and pumpkin seed crusted chicken breast served with potato-cucumber salad and  
cranberries

CHF 32.50 /HP + 0.00

---

«ES WIRD HEISS... WIE BEIM GROSI»

**Zärtlich geschmortes Frikassee vom Schweizer Poulet (CH) in Dirk's Weisswein mit  
Perlchampignons, buntem Gemüse und Wildreis**

*Fricassée de poulet Suisse (CH) délicatement braisée au vin blanc de Dirk avec  
champignons perlés, légumes colorés et riz sauvage*

Tenderly braised fricassée of Swiss chicken (CH) in Dirk's white wine with pearl mushrooms,  
colourful vegetables and wild rice

CHF 39.50/HP +11.50

---



ICHEL'S SPECIAL  
«MÉXICO»

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

**Kalbfleisch-Smash Burger (CH) im Brioche Bun,  
mit Chilly con carne  
Cheddarkäse**

**Jalapeños, hausgemachter BBQ-Sauce und Twister Fries**

*Burger smash de veau dans un bun brioché,*

*avec Chilly con carne*

*Fromage au Cheddar*

*Jalapeños, sauce BBQ maison et Twister Fries*

*Veal smash burger in a brioche bun,*

*with Chilly con carne*

*Cheddar cheese*

*jalapeños, homemade BBQ sauce and Twister 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 au jambon paysan gratiné au fromage à raclette, œuf au plat et cornichons*

Crisp potato rösti with slices of farmer's ham and melted raclette cheese topping, fried egg, gherkins & pickled onions

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 Karamelköpfl**

*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

---

**« FRISCH GEBACKEN...»**

**Unsere Apfel Tarte Tatin in Butterkaramell mit Madagascarvanille**

**hausgemachtem Sauerrahmeis und Sorbet vom grünen Apfel**

*Notre Tarte Tatin aux pommes au caramel au beurre avec vanille de Madagascar*

*glace à la crème aigre faite maison et sorbet à la pomme verte*

Our apple Tarte Tatin in butter caramel with Madagascar vanilla

homemade sour cream ice cream and green apple sorbet

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, Brownieswürfel 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 fraîche*

1 scoop Bourbon Vanilla glace, 1 scoop Chocolate glace, Grand Cru chocolate sauce, brownie cubes  
and cream

CHF 14.00 /HP +7.00

---

#### « SPITZHORN BOOSTER »

**1 Kugel Mango-Passionsfruchtsorbet, 1 Kugel Zitronensorbet mit unserem Fruchtsalat**

*1 boule de sorbet à la mangue, 1 boule de sorbet au citron avec notre salade de fruits*

1 scoop Mango sorbet, 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, Grüner Apfel**

*Citron, Mangue-Passion, pommes verte*

Lemon, Mango-Passion, Green Apple

CHF 4.50/HP + 0.00

---

AUF VORBESTELLUNG ODER NACH VERFÜGBARKEIT

**Fragen Sie die Rezeption oder unseren Service**

« CHÄSIG GUETE FONDUEPLAUSCH» ab 2 Personen



«FONDUEPLAUSCH»

**Fondue «Moitié-Moitié»**

**Unsere Hausmischung mit Käse aus der Molkerei Schönried**

**serviert mit Fonduebrot, Gschwellti und Essiggemüse**

*Fondue «Moitié-Moitié»*

*Notre mélange maison avec du fromage de la laiterie de Schönried  
servi avec du pain à fondue, des pommes de terre en robe des champs et des légumes  
au vinaigre*

Fondue "Moitié-Moitié"

Our house blend with cheese from the Schönried dairy  
served with fondue bread, "gschwellti" potatoes and pickled vegetables

CHF 35.00/HP + 0.00

## Wissen, wo's herkommt

### **HERKUNFT**

*PROVENANCE / COUNTRY OF ORIGIN:*

---

<i>Schwein / Porc / Pork</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Kalb / veau / veal</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Poulet / poulet / chicken</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Rind / Entrecôte / Entrecôte</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Rauchlachs</i>	<i>Norwegen</i>
<i>Kabeljau</i>	<i>Iceland</i>

---

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 intolerance to certain foods, please ask the service staff.