



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 CONCERNE UNIQUEMENT LES 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 chaque jour

à « La poya », une recommandation selon les arrivages du marché.

Notre équipe de service se fera un plaisir de vous en 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 65.00 / HP + 0.00



DURCHGEHEND ODER EINFACH SO

SPITZHORNPLÄTTLI

WAS DIE BAUERN DES SAANENLANDES IN VERSUCHUNG FÜHRT

**Trockenfleisch, Rohschinken, Rindstrockenwurst & einheimischer Käse,
serviert mit Butter von der Molkerei Schönried & Essiggemüse**

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

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 und Essiggemüse**

Fondue «Moitié-Moitié»

*Notre mélange maison avec du fromage de la laiterie de Schönried
servi avec du pain à fondue et des légumes au vinaigre*

Fondue "Moitié-Moitié"

Our house blend with cheese from the Schönried dairy
served with fondue bread and pickled vegetables

CHF 35.00/HP + 0.00

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 et 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

NÜSSLISALAT

Mit steirischem Kürbiskernöl, knuspriger Speck, Buttercroûtons und gekochtes Hühnerei.

Klassisch. Herzhaft. Unkompliziert gut.

Salade de mâche

*Agrémentée d'huile de pépins de courge de Styrie, accompagnée de lard, de croûtons au
beurre et d'un œuf à la coque*

Lamb's lettuce

Styrian pumpkin seed oil, served with bacon, butter croutons and a soft-boiled chicken egg

📌 VORSPEISE CHF 18.00 / HALBPORTION + CHF 5.50

📌 HAUPTGANG CHF 25.00 / HALBPORTION + CHF 0.00

GANZ SCHÖN FRECH ANGERICHTET!

TATAR VOM SCHWEIZER RIND

**Rindstatar mit rauchigerm BBQ-Mousse,
knusprigem Speck, Maiscreme und einem Wachtelspiegelei - Cornichons**

Tartare de bœuf suisse

Tartare de bœuf avec une mousse BBQ fumée, du lard croustillant, une crème de maïs et un œuf de caille cuit.

Swiss beef tartare

Beef tartare– accompanied by smoky BBQ mousse, crispy bacon,
Corn cream and a fried quail's egg - Cornichons

✚ 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

CHF 7.50



RANDENRÖLLCHEN

**Marinierte Randenröllchen mit Parmaschinken und frische Feigen
karamellisierten Haselnüssen und cremigem Ziegenfrischkäse
begleitet von einem kleinen Kräutersalat.**

ROULEAUX DE BETTERAVES ROUGES & JAMBON DE PARMA

*Des rouleaux de betteraves rouges avec des figues fraîches, des noisettes caramélisées et
du fromage de chèvre frais crémeux accompagné d'une petite salade d'herbes aromatiques.*

BEETROOT ROLLS WITH HAM DE PARMA

marinated beetroot rolls with fresh figs, caramelised hazelnuts and creamy goat's cream cheese
accompanied by a small herb salad.

CHF 22.00/ HP 15.50

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, tranches fines de jambon cru,
recouvert de pâte feuilletée*

White wine soup from Saanenland

with thin strips of air-dried ham in 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

Farfalle mit Tomatensauce oder Bolognaise

Farfalle à la sauce tomate ou à la bolognaise

Farfalle with tomato sauce or bolognaise

 VORSPEISE CHF 18.00/ HP + 8.00

 HAUPTGANG CHF 29.00/ HP + 0.00

Safranrisotto – Tomatenrisotto – Gemüserisotto

Risotto au safran - Risotto aux tomates - Risotto aux légumes

Saffron risotto - Tomato risotto - Vegetable risotto

 VORSPEISE CHF 18.00/ HP + 8.00

 HAUPTGANG CHF 29.00/ HP + 0.00



KARTOFFELGNOCCHI

hausgemachte Kartoffelgnocchi in einer cremigen Trüffelnage,
Herbsttrüffel und fein geriebenem Parmesan.

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE

nos gnocchi de pommes de terre faits maison sont plongés dans une sauce crémeuse à la truffe, truffes d'automne et de parmesan finement râpé.

POTATO GNOCCHI

Our homemade potato gnocchi in a creamy truffle sauce, autumn truffles
and grated Parmesan cheese.

CHF 39.50 /HP + 12.50

FIT IN DEN HERBST

WIE DICK MACHT EIN FITNESSTELLER?

Saisonaler Blatt- und Rohkostsalat serviert mit...

Salade de saison et crudités servie avec...

Seasonal salad and raw vegetables served with...

./ Entrecôte	CHF 52.00 /HP + 24.00
<i>Entrecôte / entrecôte</i>	
./ Backhendl	CHF 29.50 /HP + 0.00
<i>Poulet Frit / Fried chicken</i>	
./ Zanderfilet	CHF 42.50 /HP + 13.50
<i>Filet de sandre / pike-perch</i>	



ZANDERFILET

Goldbraun gebratenes Zanderfilet mit würzigen Paprika-Kartoffelgulasch und Weissweinschaum,

FILET DE SANDRE

Le filet de sandre doré sur un goulasch épicé de pommes de terre et de poivrons et une mousse légère au vin blanc.

PIKE-PERCH FILLET

Golden brown fried pike-perch fillet with spicy paprika and potato goulash – topped with a white wine foam

CHF 42.50 /HP + 13.50

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

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

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

CHF 39.50/ HP + 11.50

« LEBER »

**Geschnetzeltes von der Kalbsleber (CH) in Salbeibutter 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



Knollensellerie Schnitzel «Wiener Art»

mit Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites & Kräutersauerrahm

*Escalope viennoise de céleri-rave suisse avec salade de pommes de terre et concombre
ou frites et 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 buntem Gemüse und Parmesan Frites**

*Entrecôte de bœuf tendrement rôti dans une sauce au beurre "Café de Paris" bien chaude,
légumes colorés et frites de parmesan*

Tender pink roasted beef entrecôte in a hot "Café de Paris" butter sauce, colourful vegetables
and parmesan 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,
salade de pommes de terre, concombre et canneberges*

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

CHF 32.50 / HP + 0.00



ES WIRD WILD... MIT ALLEM, WAS DAZUGEHÖRT!

GEBRATENES MEDAILLON VOM HIRSCHRÜCKEN,

Portweinjus, Rotkraut, Preiselbeerbirne, Spätzli, glasierte Maroni und gemischte Pilze.

MÉDAILLON DE SELLE DE CERF

*une sauce au porto, chou rouge, poires aux aïnelles, spätzli
marrons glacés et champignons sautés.*

ROASTED MEDALLION OF VENISON,

Served with: port wine jus, red cabbage, cranberry pear, buttery spaetzle,
glazed chestnuts and roasted mushrooms.

Lieferant "Buuremetzg Schönried"

CHF 52.50 / HP + 21.50



ICHEL'S SPECIAL

HOLY COW BURGER
« **FAST FOOD** »

Kalbfleischburger mit einer Röstzwiebel-Senfkruste, knusprigem Bauchspeck und Spitzkohlsalat.
karamellisierter Apfel mit Honig-Senf-Sauce
Dauphine-Kartoffeln

*Notre burger de veau à la moutarde et aux oignons frits, son bacon croustillant et sa salade
de chou et une sauce au miel et à la moutarde,
des pommes de terre dauphines*

veal burger with a golden roasted onion and mustard crust, bacon and cabbage salad.
caramelised apple with honey and mustard sauce
Dauphine potatoes

CHF 39.50/ HP + 11.50



UNSERE DEFTIGEN RÖSTI / NOS RÖSTI / OUR RÖSTI

« SPITZHORN RNY RÖSTI »

Kartoffel-Rösti mit knusprigem Speck und kräftigem Raclette Käse gratiniert, Spiegelei und

Essiggemüse (ohne Speck ✓)

Rösti croustillant, lard, fromage à raclette gratiné,

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, jeunes pousses d'épinards, saumon fumé

et crème acidulée aux herbes

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

CHF 39.50/ HP + 11.50



« 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

« GEMÜSE URMET RÖSTI »

Knuspriges Kartoffelrösti mit gratiniertem Schönriederli, glasierten Trauben,

Parmaschinken, kleinem Kräutersalat und schwarzen Nüssen

Rösti de pommes de terre croustillant avec Schönriederli gratiné, raisins glacés,

jambon de Parme, petite salade aux herbes et noix noires

Crispy potato rösti with Schönriederli gratin, glazed grapes, Parma ham, small herb salad & black nuts

CHF 38.50 /HP + 10.50



DIE SÜSSE VERFÜHRUNG KOMMT ZUM SCHLUSS

UNSERE DESSERTS

Klassisches Karameltöpfli

Flan caramel classique / Classic caramel flan

CHF 12.00/ 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, 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 AUS DEM OFEN – SÜß, WARM & EIN BISSCHEN FRECH

LUFTIGES MOUSSE AU CHOCOLAT

mit ofenfrische Blätterteigbirne, Blutorangensorbet

UNE MOUSSE AU CHOCOLAT

aux épices d'automne, une poire en pâte feuilletée.

Le sorbet à l'orange

LIGHT CHOCOLATE MOUSSE

with a freshly baked puff pastry pear,

The blood orange sorbet

CHF 19.00/HP + 12.00

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

KÄSE

Reise durch das Saanenland

Choix de fromages

Selection of cheese

CHF 18.00/ HP + 11.00



DIE SÜSSE VERFÜHRUNG KOMMT ZUM SCHLUSS

« COUPE BROWNIES »

**1 Kugel Bourbon Vanilleglace, 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, 1 boule de sorbet au citron, salade de fruits
1 scoop Mango sorbet et 1 scoop lemon sorbet with fruit salad

CHF 14.50/ HP + 6.00

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, Blut orange

Citron, Mangu-Passion, Orange

Lemon, Mango-Passion, orange

CHF 4.50/ HP + 0.00



PROVENANCE / COUNTRY OF ORIGIN:

<i>Schwein</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Kalb</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Poulet</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Rind</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Rauchlachs</i>	<i>Norwegen</i>
<i>Zander</i>	<i>Niederlande</i>
<i>Hirsch</i>	<i>Österreich</i>

 ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN?

Wenn Sie bestimmte Lebensmittel nicht vertragen oder Allergien haben, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Servicepersonal – wir beraten Sie gerne persönlich.

*En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires,
veuillez consultez notre personnel de service*

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