

HERBSTKARTE

AUTOMNE · AUTUMN

UNSERE GAUMENFREUDEN

Im Spitzhorn sind wir stets auf der Suche nach den Aromen und Geschmäckern der Schweiz.
Begleiten Sie uns in die Spitzhorn-Welt und entdecken Sie die Ernte unseres Landes im herbstlichen Licht.

Au Spitzhorn, nous sommes toujours à la recherche des arômes et des saveurs de la Suisse.

Découvrez avec nous les produits de notre terroir sous leur plus belle lumière automnale.

At the Spitzhorn, we are always in search of the aromas and flavours of Switzerland.
Join us in celebrating the harvest of our region in its finest autumn light.

SASCHA, DIRK & TEAM

wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Gustieren.

BEST FOOD DAILY – ABENDMENÜ

Menu du soir · Dinner menu

Nebst unserem saisonalen À-la-carte-Angebot erwartet Sie im «La Poya» täglich eine marktfrische Menü-Empfehlung. Unser Service-Team informiert Sie gerne.

En plus de notre carte saisonnière, «La Poya» vous propose chaque jour une recommandation fraîche selon le marché. Notre équipe se fera un plaisir de vous conseiller.

In addition to our seasonal à la carte selection, “La Poya” offers a daily market-fresh recommendation. Our service team will be delighted to advise you.

ABENDMENÜ CHF 65.00 · HP + 0.00

ÖFFNUNGSZEITEN

Frühstück 07:30–10:00

Mittagessen 12:00–13:45 letzte Bestellung

Abendessen 18:00–20:30 letzte Bestellung

HP = Halbpensions-Aufpreis für unsere Hotelgäste.

Demi-pension : supplément réservé aux clients de l’hôtel. · Half board: surcharge for hotel guests.

ZUM TEILEN & SALATE

À partager & salades · To share & salads

SPITZHORNPLÄTTLI – Trockenfleisch, Rohschinken, Rindstrochenwurst & einheimischer Käse, Butter von der Molkerei Schönried & Essiggemüse

Viande séchée, jambon cru, saucisse sèche de bœuf & fromages de la région, beurre de laiterie et légumes au vinaigre

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

CHF 29.50 · HP + 18.50

GRÜNER SALAT



Grüner Blattsalat mit Hausdressing & gerösteten Kernen

Salade verte, sauce maison et graines grillées

Green leaf salad with house dressing and roasted seeds

CHF 13.50 · HP + 0.00

GEMISCHTER SALAT · VORSPEISE



Saisonaler Blatt- und Rohkostsalat mit Buttercroûtons, gerösteten Kernen & sautierten Pilzen

Salades et crudités de saison, croûtons au beurre, graines grillées & champignons sautés

Seasonal leaf salad and raw vegetables, butter croutons, roasted seeds & sautéed mushrooms

CHF 14.50 · HP + 5.00

VORSPEISE



Nüsslisalat mit steirischem Kürbiskernöl, (Knusperspeck), Buttercroûtons & Hühnerei

Salade de mâche, huile de pépins de courge de Styrie, lard croustillant, croûtons au beurre & œuf

Lamb's lettuce, Styrian pumpkin-seed oil, crispy bacon, butter croutons & egg

CHF 18.00 · HP + 5.50

Als Hauptgang CHF 25.00 · HP + 0.00

SUPPEN & VORSPEISEN

Soupes & entrées · Soups & starters

Tagessuppe

Potage du jour

Soup of the day

CHF 14.50 · HP + 0.00

Als Hauptgang CHF 18.00 · HP + 0.00

GUT DING BRAUCHT WEILE

Saaneländer Weissweinsuppe mit Rohschinkenstreifen unter der Blätterteighaube

Soupe au vin blanc du Saanenland, fines tranches de jambon cru sous une croûte de pâte feuilletée

Saanenland white wine soup with thin strips of air-dried ham beneath a puff-pastry crust

CHF 15.50 · HP + 4.50

SCHWEIZER RIND «SPITZHORN»

Tatar vom Schweizer Rind mit Knollenselleriecreme, eingelegten Steinpilzen, Schnittlauchöl, Kräutersalat & Wachtelei

Tartare de bœuf suisse, crème de céleri-rave, cèpes marinés, huile de ciboulette, salade d'herbes & œuf de caille

Swiss beef tartare, celeriac cream, pickled porcini, chive oil, herb salad & quail egg

70 g CHF 32.50 · HP + 21.50

Als Hauptgang 150 g CHF 42.50 · HP + 13.50

Portion Pommes Frites

Portion de frites

Portion of fries

CHF 7.50

PASTA, RISOTTO & VEGETARISCH

Pâtes, risotto & végétariens · Pasta, risotto & vegetarian

VORSPEISE



Pasta oder Risotto des Tages

Pâtes ou risotto du jour

Pasta or risotto of the day

CHF 18.50 · HP + 8.00

Als Hauptgang CHF 29.50 · HP + 0.00

VORSPEISE



Farfalle mit Tomatensauce oder Bolognese

Farfalle à la sauce tomate ou bolognaise

Farfalle with tomato sauce or bolognese

CHF 18.50 · HP + 8.00

Als Hauptgang CHF 29.50 · HP + 0.00

VORSPEISE



Safranrisotto · Tomatenrisotto · Gemüserisotto

Risotto au safran · risotto à la tomate · risotto aux légumes

Saffron risotto · tomato risotto · vegetable risotto

CHF 18.50 · HP + 8.00

Als Hauptgang CHF 29.50 · HP + 0.00



Kartoffelgnocchi auf Selleriecreme mit Parmesanschaum, frischem schwarzem-Trüffel, Piemonteser Haselnüssen & Schnittlauchöl

*Gnocchi de pommes de terre sur crème de céleri, écume de parmesan,
truffe noir fraîche, noisettes du Piémont & huile de ciboulette*

Potato gnocchi on celeriac cream with Parmesan foam,

fresh black truffle, Piedmont hazelnuts & chive oil

CHF 40.50 · HP + 12.50

WIE DICK MACHT EIN FITNESSTELLER?

FIT IN DER HERBST

Saisonaler Blatt- und Rohkostsalat serviert mit...

Salade de saison et crudités servie avec...

Seasonal salad and raw vegetables served with...

ENTRECÔTE

Entrecôte · entrecôte

CHF 53.00 · HP + 24.00

BACKHENDEL

Poulet Frit · Fried chicken

CHF 34.50 · HP + 0.00

ZANDER

Sandre · Pike bream perch

CHF 44.50 · HP + 12.50

Portion Pommes Frites

Portion de frites

Portion of fries

CHF 7.50

HERBSTLICHE HAUPTGÄNGE

Plats d'automne · Autumn main courses
Saisonale Akzente aus Wald, Feld und Region

ES WIRD HERBSTLICH

**Medallion vom Hirschrücken mit Jus vom fermentierten Knoblauch,
gebratenem Kräuterseitling, Pastinakenpüree,
hausgemachten Schupfnudeln, Preiselbeergel & Maroni**

*Médailon de dos de cerf, jus à l'ail fermenté,
pleurote du panicaud rôti, purée de panais,
Schupfnudeln maison, gel d'airelles & marrons*
Venison loin medallion, fermented-garlic jus,
roasted king oyster mushroom, parsnip purée,
homemade Schupfnudeln, lingonberry gel & chestnuts

CHF 56.50 · HP + 28.50

**Gebratenes Zanderfilet auf sautierten Eierschwämmli
mit Nussbutterschaum & La-Ratte-Kartoffeln**

*Filet de sandre rôti, girolles sautées,
écume de beurre noisette & pommes de terre La Ratte*
Roasted pike-perch fillet, sautéed chanterelles,
brown-butter foam & La Ratte potatoes

CHF 42.50 · HP + 13.50

Knusprige Kartoffel-Rösti mit Babyspinat, geräuchertem Lachs & Kräuter-Sauerrahm

Rösti croustillant, jeunes pousses d'épinards, saumon fumé & crème acidulée aux herbes
Crispy potato rösti, baby spinach, smoked salmon & herbed sour cream

CHF 39.50 · HP + 11.50



SCHWEIZER KLASSIKER

Classiques suisses · Swiss classics

LEBER

Geschnetzelte Kalbsleber (CH) in Salzeibutter gebraten, mit knuspriger Kartoffel-Rösti

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

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

CHF 46.00 · HP + 17.00

KALB

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

Escalope viennoise de veau suisse,

salade de pommes de terre et concombre ou frites & airelles

Wiener schnitzel of Swiss veal,

potato-cucumber salad or fries & cranberries

CHF 54.00 · HP + 21.00

VEGETARISCH



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

Escalope viennoise de céleri-rave suisse,

salade de pommes de terre et concombre ou frites & crème aux herbes

Wiener schnitzel of Swiss celeriac,

potato-cucumber salad or fries & herbed sour cream

CHF 34.00 · HP + 0.00

ZÜRICH'S KALB

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

Émincé de veau à la zurichoise, sauce crémeuse aux champignons & rösti croustillant

Zurich-style sliced veal in creamy mushroom sauce with crisp rösti

CHF 49.00 · HP + 19.00

VOM GRILL & KNUSPRIG

Du gril & croustillant · From the grill & crispy

EINFACH GANZ KLASSISCH · 180 G

**Rinds-Entrecôte (CH), rosa gebraten, in heisser «Café de Paris»-Buttersauce
mit buntem Gemüse & Steak Frites**

Entrecôte de bœuf suisse rôtie rosée, sauce au beurre «Café de Paris», légumes colorés & steak frites

Swiss beef entrecôte, roasted pink, with hot “Café de Paris” butter sauce, colourful vegetables & steak fries

CHF 56.00 · HP + 28.00

UNSER BACKHENDL

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

Poulet suisse en croûte de panko et cornflakes, salade de pommes de terre et concombre & airelles

Swiss chicken in a panko-cornflake crust with potato-cucumber salad & cranberries

CHF 34.50 · HP + 0.00

SPARERIBS SPECIAL

**Zart geschmorte Spareribs, mit hausgemachter BBQ-Sauce glasiert, dazu glasierter Mais,
frischer Coleslaw, knusprige Kartoffelecken & Sauerrahm**

*Travers de porc tendrement braisés, nappés de notre sauce BBQ maison, maïs caramélisé, coleslaw frais,
quartiers de pommes de terre croustillants & crème aigre*

Tender braised spareribs glazed with our homemade BBQ sauce, caramelized corn,
fresh coleslaw, crispy potato wedges & sour cream

CHF 44.50 · HP + 14.50



M&M - Kalbfleisch-Smashburger im Briochebun mit Comté, sautierten Eierschwämmli, Pancetta, Estragonsenfcreme, Nüsslisalat & Pommes Soufflé

Smash burger de veau dans un bun brioché, Comté, girolles sautées, pancetta, crème de moutarde à l'estragon, mâche & pommes soufflées

Veal smash burger in a brioche bun with Comté, sautéed chanterelles, pancetta, tarragon-mustard cream, lamb's lettuce & pommes soufflées

CHF 39.50 • HP + 11.50

UNSERE RÖSTI

Nos rösti · Our rösti

GOURMET RÖSTI

**Knusprige Kartoffel-Rösti mit lauwarmem Tomme de Rougemont,
frischem schwarzem Trüffel & Kräutersalat**

Rösti croustillant, Tomme de Rougemont tiède, truffes noires & salade d'herbes

Crispy potato rösti, warm Tomme de Rougemont, Black truffle & herb salad

CHF 42.50 · HP + 14.50



SPITZHORN RÖSTI

**Kartoffel-Rösti mit (knusprigem Speck), kräftigem Raclettekäse gratiniert, Spiegelei & Essiggemüse –
auf Wunsch ohne Speck**

Rösti croustillant, lard, fromage à raclette gratiné, œuf au plat & légumes au vinaigre – disponible sans lard

Crisp potato rösti, bacon, melted raclette cheese, fried egg & pickles – available without bacon

CHF 32.50 · HP + 0.00



LACHS RÖSTI

Kartoffel-Rösti mit Babyspinat, geräuchertem Lachs & Kräuter-Sauerrahm

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

Crispy potato rösti, baby spinach, smoked salmon & herbed sour cream

CHF 39.50 · HP + 10.00



GEMÜSE RÖSTI

Knusprige Kartoffel-Rösti mit saisonalem Gemüse & Kräuter-Sauerrahm

Rösti croustillant, légumes de saison & crème acidulée aux herbes

Crispy potato rösti, seasonal vegetables & herbed sour cream

CHF 29.50 · HP + 0.00

DESSERTS

Desserts · Desserts

Die süsse Verführung kommt zum Schluss

Klassisches Karamelköpflì

Flan caramel classique

Classic caramel flan

CHF 14.00 · HP + 5.00

SPITZHORN ICE CAFÉ

Hausgemachter Eiskaffee mit halbgeschlagenem Rahm

Café glacé maison avec crème semi-fouettée

Homemade mocha iced coffee with semi-whipped cream

CHF 14.00 · HP + 7.00

Klein CHF 12.00 · HP + 5.00 | Mini CHF 10.00 · HP + 0.00

EINFACH MERINGUE

Zweierlei Meringues mit Doppelrahm aus Gruyère & frischen Früchten

Deux sortes de meringues, double crème de Gruyère & fruits frais

Two types of meringues, Gruyère double cream & fresh fruit

CHF 14.50 · HP + 7.50

Maronimousse mit Portwein-Zwetschgen, Schokoladenerde, glasierten Maroni, Zwetschgensorbet & hausgemachtem Tonkabohneneis

*Mousse de marrons, prunes au porto, terre de chocolat, marrons glacés,
sorbet à la prune & glace maison à la fève tonka*

Chestnut mousse, port-wine plums, chocolate crumble, glazed chestnuts,
plum sorbet & homemade tonka-bean ice cream

CHF 22.00 · HP + 14.00

COUPE, GLACE & SORBET

Coupes, glaces & sorbets · Sundaes, ice cream & sorbet

COUPE BROWNIES

1 Kugel Bourbon-Vanilleglace, 1 Kugel Schokoladenglace, Grand-Cru-Schokoladensauce, Browniewürfel & Rahm

1 boule de glace vanille Bourbon, 1 boule de glace chocolat, sauce chocolat Grand Cru, cubes de brownie & crème

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

CHF 14.50 · HP + 7.00

SPITZHORN BOOSTER

1 Kugel Mango-Passionsfruchtsorbet & 1 Kugel Zitronensorbet mit Fruchtsalat

1 boule de sorbet mangue-passion & 1 boule de sorbet citron avec salade de fruits

1 scoop mango-passion fruit sorbet & 1 scoop lemon sorbet with fruit salad

CHF 12.50 · HP + 5.00

GLACE PRO KUGEL

Stracciatella · Bourbon-Vanille · Schokolade · Karamell · Erdbeere

Stracciatella · vanille Bourbon · chocolat · caramel · fraise

Stracciatella · Bourbon vanilla · chocolate · caramel · strawberry

CHF 5.00 · HP + 0.00

SORBET PRO KUGEL

Zitrone · Mango-Passionsfrucht · Zwetschge

Citron · mangue-passion · prune

Lemon · mango-passion fruit · plum

CHF 5.00 · HP + 0.00

KÄSE & PORTWEIN

Fromages & porto · Cheese & port

«Käse ist wahrlich das Beste aller Nahrungsmittel, ebenso wie Wein das Beste aller Getränke ist.»

Käse-Reise durch das Saanenland

Sélection de fromages du Saanenland

Selection of cheeses from the Saanenland

CHF 19.50 · HP + 12.50

PORTWEIN IM GLAS

Graham's Fine Port Tawny · CHF 12.00

Graham's Six Grapes Port · CHF 14.00

Graham's 20 Years Old Port Tawny · CHF 18.00

WISSEN, WO'S HERKOMMT

Provenance · Country of origin

Schwein / Porc / Porc:

Schweiz · Suisse · Switzerland

Kalb / Veau / Veal:

Schweiz · Suisse · Switzerland

Poulet / Poulet / Chicken:

Schweiz · Suisse · Switzerland

Rind / Boeuf / Beef:

Schweiz · Suisse · Switzerland

Rauchlachs / Saumon / Salmon:

Norwegen · Norvège · Norway

Hirsch / Cerf / Venison:

Österreich · Autriche · Austria

Zander / Sandre / Bream Perche:

Niederlande · Les Pays-Bas · The Netherlands

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Herbst im Spitzhorn.