



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 NOS CLIENTS DE L'HÔTEL

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

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 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
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 13.50/ 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 + 5.00

HAUPTGANG CHF 22.00/ HP + 0.00

SO KLASSISCH ... SO GUT

Rosa gebratenes, kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Sauce Tatar, eingelegtem Gemüse, Wachtelei, Kräutersalat und Estragon öl.

*Roastbeef rôti rosé, servi froid, avec sauce tartare, légumes marinés,
œuf de caille, salade d'herbes et huile à l'estragon.*

Pink roasted beef, served cold, with tartar sauce, pickled vegetables,
quail egg, herb salad and tarragon oil.

VORSPEISE 29.50 CHF /HP + 15.00

HAUPTGANG 39.50 CHF /HP + 8.50

SCHWEIZER RIND «ITALIANO»

Unser Rindstatar mit cremiger Burrata

Parmesanchips, Kalamata-Oliven, Tomatengel und Basilikumcreme.

Notre tartare de bœuf à la burrata crémeuse

Chips de parmesan, olives Kalamata, gel de tomate et crème de basilic.

Our beef tartare with creamy burrata

Parmesan crisps, Kalamata olives, tomato gel and basil cream.

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

DIE BEHUTSAME KRAFT DER GEPFLEGTEN KÜCHE

UNSER SUPPENTOPF / DE LA MARMITE / FROM OUR STOCKPOT

Tagessuppe

Potage du jour

Soup of the day

VORSPEISE CHF 14.50/ 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

White wine soup from Saanenland

with thin strips of air-dried ham in a puff pastry crust

CHF 15.50/ 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 18.50/ HP + 8.00

HAUPTGANG CHF 29.50/ HP + 0.00

Farfalle mit Tomatensauce oder Bolognaise

Farfalle à la sauce tomate ou bolognaise

Farfalle with tomato sauce or bolognaise

VORSPEISE CHF 18.50/ HP + 8.00

HAUPTGANG CHF 29.50/ HP + 0.00

Safranrisotto – Tomatenrisotto - Gemüserisotto

VORSPEISE CHF 18.50/ HP + 8.00

HAUPTGANG CHF 29.50/ HP + 0.00

**Hausgemachte Kartoffelgnocchi auf süss-saurer Caponata mit cremiger Burrata,
schwarzen Oliven, Tomatenperlen und Basilikum.**

*Gnocchis de pommes de terre faits maison, sur une caponata aigre-douce
avec burrata crémeuse, olives noires, perles de tomate et basilic.*

Homemade potato gnocchi on sweet-and-sour caponata with creamy burrata,
black olives, tomato pearls and basil.

CHF 38.50 /HP + 8.50

FIT IN DEN FRÜHLINGS- SOMMER

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

Entrecôte / entrecôte

CHF 53.00/ HP + 24.00

Backhendl

Poulet Frit / Fried chicken

CHF 31.50/ HP + 0.00

Lachsfilet in Sesamkruste

Filet de saumon en croûte de sesame / Salmon fillet in a sesame crust

CHF 44.50/ HP + 12.50

Cremiger Burrata

Burrata crémeuse / Creamy burrata

CHF 29.50/ HP + 0.00

七転び八起き

“Fall down seven times, stand up eight.”

**Lachsfilet in knuspriger Sesamkruste mit Wasabischaum,
Pak Choi, Enokipilzen und Jasminreis**

*Filet de saumon en croûte de sésame avec écume de wasabi,
pak choï, champignons enoki et riz jasmin*

Salmon fillet in a crispy sesame crust with wasabi foam,
pak choi, enoki mushrooms and jasmine rice

CHF 45.50 /HP + 14.50

Knusprige 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 39.50/ HP + 11.50

« 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 46.00/ 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 54.00/ 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 34.00/ 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 49.00/ 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 Steak Frites**

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

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

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

CHF 34.50 / HP + 0.00

SPARERIBS SPECIAL

Ein echter Publikumsliebbling - unsere Gäste lieben es!

AUCH OHNE ZÄHNE ...

**Zart geschmorte Spareribs, liebevoll mit unserer hausgemachten BBQ-Sauce glasiert, dazu glasier-
tem Mais, frischer Coleslawsalat, knusprige Kartoffelecken und ein Klecks Sauerrahm.**

*Travers de porc tendrement braisés, nappés de notre sauce BBQ maison, accompagnés de maïs ca-
ramélisé, salade coleslaw fraîche, quartiers de pommes de terre croustillants et une touche de
crème aigre.*

Tenderly braised spareribs, glazed with our homemade BBQ sauce, served with caramelized corn, fresh coleslaw,
crispy potato wedges, and a dollop of sour cream.

CHF 44.50 / HP + 14.50

MICHEL'S
"FRENCH ONION BURGER"
« **FAST FOOD** »

Smash Burger aus Schweizer Kalbfleisch

Mit gereiftem Comté-Käse, karamellisierten Zwiebeln, Bone-Marrow-Mayonnaise, Cornichons und knusprigen Pommes Allumettes.

Ein Burger, der Genuss neu definiert – saftig, aromatisch und unwiderstehlich.

Smash Burger à la viande de veau suisse

Avec fromage Comté affiné, oignons caramélisés, mayonnaise à la moelle, cornichons et frites Allumettes croustillantes.

Un burger savoureux et irrésistible, parfait pour les amateurs de goût authentique.

Smash Burger with Swiss veal

Topped with aged Comté cheese, caramelized onions, bone marrow mayonnaise, cornichons, and crispy shoestring fries.

A burger that redefines indulgence – juicy, flavorful, and irresistible.

CHF 39.50/ HP + 11.50

UNSERE DEFTIGEN RÖSTI / NOS RÖSTI / OUR RÖSTI

« SPITZHORNY 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 32.00/ 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 39.50/ 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 29.50/ HP + 0.00

DIE SÜSSE VERFÜHRUNG KOMMT ZUM SCHLUSS

UNSERE DESSERTS

Klassisches Karamelköpflì

Flan caramel classique / Classic caramel flan

CHF 14.00/ HP + 5.00

« SPITZHORN ICE CAFÉ »

Hausgemachter Eiskaffee mit halbgelagtem 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 10.00/ 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

«SCHWEIZER CANNOLI»

**Gefüllte Saaner Bräzeli mit Zitronen-Mascarpone-Creme, frischen Erdbeeren,
Erdbeercoulis, Sauerrahmeis und Erdbeersorbet.**

« Cannoli Suisse »

*Bräzeli de Saanen fourrés à la crème mascarpone au citron, fraises fraîches,
coulis de fraise, glace à la crème aigre et sorbet fraise.*

"Swiss Cannoli"

Filled Saaner Bräzeli with lemon mascarpone cream, fresh strawberries, strawberry coulis,
sour cream ice cream, and strawberry 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 de
Selection of

CHF 19.50/ HP + 12.50

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 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 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, Erdbeer

Citron, Mangu-Passion, fraise

Lemon, Mango-Passion, strawberry

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

Lachs Norwegen

**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.