



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

ABEND MENU 65.00 / HP + 0.00

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.





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

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

35.00/ HP + 7.00



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

12.50/ HP + 0.00



GEMISCHTER SALAT

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

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

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

VORSPEISE

14.50/ HP + 4.00

HAUPTGANG

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

18.00 / HP + 5.50

HAUPTGANG

25.00 / HP + 0.00



GANZ SCHÖN FRECH ANGERICHTET!

TATAR VOM SCHWEIZER RIND

auf Pommerysenfcreme mit gepickelten Radisli Brotchip, Wachtelei, Estragonöl

Tartare de bœuf suisse

sur crème à la moutarde de Pommery, radis marinés Chip de pain, œuf de caille, huile d'estragon

Swiss beef tartare

on Pommery mustard cream with pickled radishes bread chip, quail egg, tarragon oil

VORSPEISE (70 GRAMM)

29.50/ HP + 19.50

HAUPTGANG (150 GRAMM)

39.50/ HP + 11.50

VIELLEICHT NOCH EIN PAAR KARTOFFELSTÄBCHEN?

Portion Pommes Frites

Une portion de frites, s'il vous plaît.

Portion de frites

A portion of French fries, please.

Portion of French fries

7.50



...MIT SCHNICK UND SCHNACK

Gratiniertes Schönriederli auf Babylattich und Chicorino Rosso mit rotem und grünem Apfel und karamellisierten Baumnüssen

Gratiné de «Schönrieder» fromage sur laitue bébé et chicorée rouge avec pomme rouge et verte et noix caramélisées

Gratinated "Schönriederli" cheese on baby lettuce and red chicory with red and green apple and caramelized walnuts

24.00/ HP 12.50



UNSER SUPPENTOPF / DE LA MARMITE / FROM OUR STOCKPOT

Tages Suppe

Potage du jour

Soup of the day

VORSPEISE	12.50/ HP + 0.00
HAUPTGANG	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

14.50/ HP + 4.50

Hausgemachte Rinds-Kraftbouillon

auf Wunsch verfeinert mit einem Hauch Sherry und frischer Petersilie.

Bouillon de bœuf maison

relevé d'une touche de xérès et de persil frais, selon votre envie.

Homemade Beef Consommé

optionally enhanced with a touch of sherry and fresh parsley.

14.50/ HP + 0.00



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	18.00/ HP + 8.00
HAUPTGANG	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	18.00/ HP + 8.00
HAUPTGANG	29.00/ HP + 0.00

Safranrisotto – Tomatenrisotto – Gemüserisotto

Risotto au safran - Risotto aux tomates - Risotto aux légumes

Saffron risotto - Tomato risotto - Vegetable risotto

VORSPEISE	18.00/ HP + 8.00
HAUPTGANG	29.00/ HP + 0.00

KARTOFFELGNOCCHI

Hausgemachte Kartoffelgnocchi in Mais nage mit sautiertem Paprika, Knusperpoulet würfeln und Chipotle creme

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE

Gnocchi de pommes de terre faits maison dans une sauce au maïs avec poivrons sautés, dés de poulet croustillants et crème au chipotle

POTATO GNOCCHI

Homemade potato gnocchi In corn sauce with sautéed bell peppers, crispy chicken cubes and chipotle cream

39.50 /HP + 12.50

FIT IN DEN WINTER

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

52.00 /HP + 24.00

Entrecôte / entrecôte

./ Backhendel

29.50 /HP + 0.00

Poulet Frit / Fried chicken

./ Rotbarbenfilets

42.50 /HP + 13.50

Filets de rouget barbet / Red mullet fillets

./ Gratinierterl Schönriederli

34.00 /HP+24.00

Schönriederli gratiné / gratinated Cheese of Schönried





DER FISCH WILL DREIMAL SCHWIMMEN: IN WASSER, SCHMALZ UND WEIN.

FISCH AUS DEN WELTMEEREN

ROTBARBENFILETS

in der Erdnussskruste Sauce von rotem Curry gebratenem Babybrokkoli und Jasminreis

FILETS DE ROUGET

en croûte de cacahuètes, sauce au curry rouge, brocoli baby poêlé et riz jasmin

RED MULLET FILLETS

in a peanut crust Red curry sauce Roasted baby broccoli and Jasmine rice

39.50 /HP + 11.50

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

38.50/ 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

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

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

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

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 Pommes Frites**

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

Tender pink roasted beef entrecôte in a hot "Café de Paris" butter sauce, colourful vegetables
and french fries

180 GR. 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

32.50 / HP + 0.00

langsam..... ganz langsam und mit viel Liebe

ZÄRTLICH GESCHMORTES KALBSRAHMGULASCH

mit glasierten Karotten und hausgemachten Spätzli

Tout doucement... tout en douceur et avec beaucoup d'amour

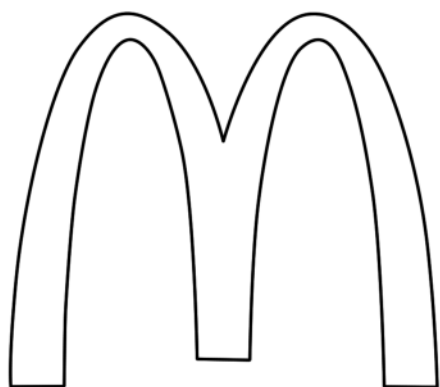
Sauté de veau mijoté à la crème, accompagné de carottes glacées et de spätzlis maison

Slowly... ever so slowly and with lots of love,

Tender veal ragout braised in cream, served with glazed carrots and homemade spätzli

42.50 /HP + 12.50





ICHEL'S SPECIAL « FAST GOURMET FOOD »

UNSER SMASHBURGER AUS SCHWEIZER KALBFLEISCH MIT

Provolonekäse, Spinatsalat, Trüffelmayonnaise

Wachtelspiegelei, frischem Wintertrüffel und Parmesanfries

NOTRE SMASHBURGER DE VEAU SUISSE

*garni de fromage provolone, jeunes pousses d'épinards, et mayonnaise à la truffe,
surmonté d'un œuf de caille au plat et de truffe fraîche d'hiver,
accompagné de frites au parmesan*

OUR SWISS VEAL SMASH BURGER

with provolone cheese, baby spinach, and truffle mayonnaise,
topped with a fried quail egg and fresh winter truffle,
served with parmesan fries

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, lard, fromage à raclette gratiné, œuf au plat & cornichon (sans lard )

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

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

38.50/ 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

26.50/ HP + 0.00

DIE SÜSSE VERFÜHRUNG KOMMT ZUM SCHLUSS

UNSERE DESSERTS

Klassisches Karameltöpfli

Flan caramel classique / Classic caramel flan

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

14.00/ HP + 7.00

KLEIN 12.00/ HP + 5.00

MINI 8.50/ 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

14.50/ HP + 7.50



DIE SÜSSE VERFÜHRUNG KOMMT ZUM SCHLUSS

SÜß UND EIN BISSCHEN FRECH

Haselnuss Creme Brûlée mit exotischen Früchten und hausgemachtem Litschisorbet

Crème brûlée à la noisette accompagnée de fruits exotiques et sorbet maison au litchi

Hazelnut crème brûlée served with exotic fruits and homemade lychee sorbet

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

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

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

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

4.50/ HP + 0.00

SORBET

Zitrone, Mango-Passionsfrucht, Litschi

Citron, Mangu-Passion, litschi

Lemon, Mango-Passion, litschi

4.50/ HP + 0.00

WISSEN, WO'S HERKOMMT

Her/ kunft

PROVENANCE / COUNTRY OF ORIGIN:

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Poulet	Schweiz
Rind	Schweiz
Rauchlachs	Norwegen
Rotbarbe	Vietnam

Allergene:

⚠ **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.