

«MAN IST, WIE MAN ISST»

Unsere Gaumenfreuden

Die beliebtesten Gerichte der Alpen oder « The Best of the Alps » von Deutschland, Österreich, der Schweiz, Italien und Frankreich ! Nicht nur neben den Ski-Pisten der Alpen geht es zünftig und lecker zur Sache. Wir haben die besten Rezepte für Sie zusammengestellt.

Dazu gehören herzhafte Fleischgerichte wie das klassische « **Entrecôte Café de Paris** » aus Genf und das berühmte « **Wiener Schnitzel** », deftige Beilagen wie « **Rösti** » oder « **Risotto** » und natürlich süsse Mehlspeisen wie « **Apfelstudel** » oder luftiges « **Schokoladenmousse** »

Kommt zu Dir ein Gast, gib so gut Du's hast!

Ihre Gast-Geber die Wichman's, Björn & Björn

LEICHT UND ZART WIE EIN FLÜCHTIGER KUSS

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

Grüne Blattsalate mit Hausdressing und gerösteten Kernen	9.00
<i>Salade verte avec sauce maison et graines grillés</i>	
Green salad with house dressing and toasted seeds	
Saisonale Blatt- und Rohkostsalate mit Haselnuss-Croutons & sautierten Pilzen	12.00
<i>Salades et crudités de saison avec croûtons à la noisette & champignons sautés</i>	
Seasonal salads and raw vegetables with hazelnut croutons and sautéed mushrooms	
Nüsslersalat mit Kürbis Frenchdressing, gerösteten Kernen, Speck und Ei	14.50
<i>Salade de mâche avec vinaigrette de courge, graines grillées, bacon et œuf</i>	
Lamb's lettuce with creamy pumpkin dressing, toasted seeds, bacon and egg	
/ mit Geisskäsemedaillons im Speckmantel	19.00
<i>/ avec médaillons de fromage de chèvre enrobées de bacon</i>	
<i>/ with medallions of goat's cheese wrapped in bacon</i>	
Gebackene Kartoffel Quinoa Waffeln mit Berner Wurst- Bergkäse Salat und Kräuter Sauerrahm	17.00
<i>Gauffres de pommes de terre-quinoa avec salade de saucisse de Berne et crème aigre aux herbes</i>	
Potato-quinoa wafers with Bernese sausage and mountain cheese salad with herbed sour cream	
Tatar vom Simmentaler Jungbullen an saisonalen Blattsalaten mit Bauernhofbutter und Toast oder Pommes frites «auf meine Art»	
<i>Tartare de taurillon du Simmental, garni de feuilles de laitues, servi avec beurre paysan et toast ou pommes frites « à ma façon »</i>	
Steak tartare with seasonal leaf salad, farmhouse butter and toast or chips «done my way»	
Vorspeise/entrée/starter (70g)	29.00
Hauptspeise/plat principal/main (150g)	41.00

«WINTER POWER SMOOTHIE»

«THE ORANGE BOB»

Kürbis, Karotte, Ingwer und Orange

Courge, carotte, gingembre et orange

Pumpkin, carrot, ginger and orange

«THE GREEN THING»

Spinat, Brunnenkresse, Kiwi, Minze und Banane

Epinard, cresson, kiwi, menthe et banane

Spinach, watercress, kiwi, mint and banana

«THE HONEY»

Randen, Apfel, Meerrettich und Berghonig

Betterave, pomme, raifort et miel de montagne

Beetroot, apple, horseradish and mountain honey

/ Mit Gurken-Rauchlachs Tramezzini und Wasabi Crème Fraîche

19.00

/ Avec Tramezzini au concombre et saumon fumé avec crème fraîche wasabi

/ With Cucumber and smoked salmon tramezzini with wasabi crème fraîche

«THE SPITZHORN SMOOTHIE»

Trilogie Smoothie mit Gurken-Rauchlachs Tramezzini und Wasabi Crème Fraîche

26.00

Trilogie Smoothie avec Tramezzini au concombre et saumon fumé avec crème fraîche wasabi

Trilogie Smoothie with Cucumber and smoked salmon tramezzini with wasabi crème fraîche

DIE BEHUTSAME KRAFT DER GEPFLEGTEN KÜCHE

«UNSER SUPPENTOPF» / DE LA MARMITE / FROM OUR STOCKPOT

Tagessuppe - *Potage du jour* - Soup of the day 9.00

Saaneländer Weissweinsuppe mit Rohschinkenstreifen unter der Blätterteighaube 13.00

Soupe au vin blanc Saanenland avec fines tranches de jambon cru couvert de pâte feuilletée

Saaneland white wine soup with thin strips of air-dried ham under a puff pastry crust

Rassige Maisschaumsuppe mit Flusskrebstatar im Knusperteig 11.00

Savoureux velouté de maïs avec croustillant au tatar d'écrevisse

Spicy cream of sweet corn soup with crayfish tartare in crispy batter

Sauerkraut Apfelsuppe mit Blutwurst und Pumpernickel 14.00

Soupe à la choucroute et aux pommes avec boudin et pumpernickel

Sauerkraut and apple soup with black pudding and pumpernickel

MANCHMAL IST ES LEICHTER, LEISEM MAGENGROLLEN NACHZUGEBEN

«**UNSERE ZWISCHENGERICHTE**» / NOS CASSE-CROÛTES / OUR SNACKS

Oberländer Vorspeisenjause auf Holzbrett / Assiette froide de l'Oberland Bernois / 29.00

Bernese Oberland cold platter

Saaneländer Bergkäse, Trockenwurst, geräuchertes Forellenfilet, Meerrettichsauce mit Preiselbeeren und Rohschinkentartar, serviert mit Bauernbrot und Käsereibutter

Fromage de montagne du Saanenland, saucisse séchée, truite fumée, sauce raifort aux airelles et tartare de jambon cru, servi avec pain paysan et beurre de la laiterie

Saanenland mountain cheese, dried sausage, smoked trout, horseradish sauce with cranberries and tartare of air-dried ham served with brown bread and dairy butter

Pasta – Risotto des Tages / Pâtes – risotto du jour / Pasta – risotto of the day

Vorspeise/entrée/starter 19.00

Hauptspeise/plat principal/main 27.00

«**HAXN GRÖSTL**»

Würfel von gebratener Schweinshaxe mit Rauchspeck, Schmelzzwiebeln, Kartoffeln 24.00

und Spiegelei an Dunkelbierjus

Dés de jarret de porc rôti avec jambon fumé, oignons sautés au beurre, pommes de terre et œuf au plat avec jus à la bière brune

Diced roast knuckle of pork with smoked bacon, soft golden onions, potatoes and fried egg with dark beer gravy

«**SCHUPFNUDEL SCHWARZWURZELPFANNE**»

Sautierte Schupfnudeln und Schwarzwurzeln in Wintertrüffel Velouté und Tomme Fleurette 29.00

Poêlée de nouilles de pomme de terre et salsifis avec velouté à la truffe d'hiver et tomme fleurette

Pan-fried potato noodles with salsify, velvety winter truffle sauce and soft, creamy 'fleurette' cheese

DER FISCH WILL DREIMAL SCHWIMMEN: IM WASSER, IM OEL UND IM WEIN!

«AUS SCHWEIZER GEWÄSSERN MIT LEICHTEM NORDISCHEN EINFLUSS»

DES LACS SUISSES AVEC UNE LÉGÈRE INFLUENCE NORDIQUE / FROM SWISS LAKES WITH A LIGHT NORDIC TOUCH

**Pochiertes Heilbuttfilet mit Blutwurst im Pumpernickel Crunch auf Apfel-Rahmsauerkraut
und Rosenkohl, Kartoffelstock an Pommery Senfsauce** 42.00

*Filet de flétan poché, tranche de boudin roulé dans miettes croustillantes de pumpernickel
sur lit de choucroute crémeuse aux pommes, purée de pommes de terre-choux de Bruxelles
et sauce à la moutarde Pommery*

Poached halibut fillet with slice of black pudding coated with pumpernickel crunch on a bed of creamy sauerkraut
with apples, mashed potato-Brussels sprouts and Pommery mustard sauce

**Filet von sautierter Bachforelle im Rohschinkenmantel auf Schwarzwurzel-Kürbisgemüse mit
Bergkäse, Spinatnocken und Wintertrüffel Velouté** 38.00

*Filet de truite de rivière sauté enrobé de jambon cru sur lit de salsifis-courge avec boulettes
de fromage-épinards et velouté à la truffe d'hiver*

Sautéed fillet of brown trout wrapped in air-dried ham on a bed of salsify and pumpkin with cheese and
spinach dumplings and creamy winter truffle sauce

«CARBONARA MIT RAUHLACHS»

Spaghetti mit Knoblauch, Zitrone, grünen Erbsen und Rauchlachsstreifen in Wodkasauce

Spaghetti avec ail, citron, petits pois et lamelles de saumon fumé en sauce vodka

Spaghetti with garlic, lemon, peas and smoked salmon trimmings in a vodka sauce

Vorspeise/entrée/starter 19.00

Hauptspeise/plat principal/main 28.00

MAN SOLL DEM LEIB ETWAS GUTES BIETEN, DAMIT DIE SEELE LUST HAT, DARIN ZU WOHNEN

«DIE ALPINEN KLASSIKER IM SPITZHORN» / LES CLASSIQUES ALPINS DU SPITZHORN

/ ALPINE CLASSICS AT THE SPITZHORN

Geschnetzeltes von der Kalbsleber in Thymianbutter gebraten, knusprigen Kartoffel Rösti 42.00

Émincé de foie de veau sauté au beurre au thym, servi avec rösti croustillant

Thin slices of calf's liver sautéed in thyme-flavoured butter served with crisp rösti

Wiener Schnitzel «Franz» vom Kalbshuft nach steirischer Art mit 46.00

Alm-Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes frites

Escalope de veau viennoise «François» façon «Styrie» avec salade de pommes de terre et concombre ou pommes frites

Veal Wiener schnitzel «Franz», Styrian style with potato and cucumber salad or chips

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb in Champignon Rahmsauce, serviert mit knuspriger 40.00

Kartoffel Rösti

Émincé de veau à la zurichoise avec champignons dans une sauce crémeuse, servi avec rösti croustillant

Zurich style thinly sliced veal with mushrooms in a creamy sauce, served with crisp rösti

Entrecôte «Café de Paris» mit hauseigener Kräuterbutter, serviert mit Pommes Frites

und winterlichem Gemüse

Entrecôte de bœuf «Café de Paris» et beurre aux herbes maison servi avec des pommes frites et légumes d'hiver

Entrecôte "Café de Paris" with butter and herbs served with home fries and seasonal vegetables

BIG	150g	43.00
BIGGER	200g	56.00
BIGGEST	300g	69.00

«WEITERE KLASSIKER» / ENCORE QUELQUES PLATS CLASSIQUES / SOME MORE CLASSICS

Knusprige Schweinshaxe aus dem Ofen auf Apfel-Rahmsauerkraut mit 32.00

Bergkäse Spinatnocken und Dunkelbierjus

Jarret de porc croustillant sur lit de choucroute crémeuse aux pommes avec boulettes de fromage et épinard et jus de bière brune

Crispy pork knuckle on a bed of creamy sauerkraut with apple, mountain cheese and spinach dumplings and dark beer gravy

Kalbsgulasch in Waldpilzrahmsauce unter der Blätterteighaube mit 36.00

Schwarzwurzel-Kürbisgemüse und Haselnuss Schupfnudeln

Goulash de veau avec champignons sauvages couvert de pate feuilletée avec salsifis, potiron et pommes noisette

Veal goulash with wild mushrooms with puff pastry top, served with salsify, pumpkin and potato croquettes

«Canette» Entenbrust auf cremigem Steinpilz Thymian Risotto, Portweinjus und 48.00

Zwergorangen Chutney mit Sternanis

Magret de canard de Canette, risotto crémeux aux cèpes et au thym, jus au porto et chutney de kumquats avec anis étoilé

Breast of Canette duck, creamy risotti with porcini and thyme, port wine jus and kumquat chutney with star anis

Schweinefiletmedaillons mit Dörrobst- Speckkruste, winterlichem Gemüse, 43.00

Rosenkohl - Kartoffelstampf und Saanensenfjus

Médailles de filet de porc en croûte de fruits secs et bacon, légumes d'hiver, purée de pommes de terre-choux de Bruxelles et jus à la moutarde de Saanen

Pork fillet medallions in a dried fruit and bacon crust, winter vegetables, mashed potatoes-Brussels sprouts with a Saanen mustard gravy

«**UNSERE DEFTIGEN RÖSTI**» / NOS RÖSTI / OUR RÖSTI

«**SPITZ HORNY RÖSTI**»

Knusprige Kartoffel Rösti mit Scheiben vom Buurehamme und kräftigem Raclette 26.00

Käse gratiniert, serviert mit Spiegelei und Essiggemüse

Roesti croustillant au jambon paysan, gratiné au fromage à raclette et servi avec œuf au plat, cornichons et oignons

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

«**SENNEN RÖSTI**»

Knuspriger Kartoffelrösti mit Streifen vom Schweinefilet, Schmelzzwiebeln, Speck, 31.00

Dörrobst und Bergkäse

Roesti croustillant avec lanières de filet de porc, oignons sautés au beurre, bacon, fruits secs et fromage de montagne

Crispy potato rösti with strips of pork fillet, soft golden onions, bacon, dried fruit and mountain cheese

«**SAANENGEISS**» VEGETARISCH

Knuspriger Kartoffelrösti mit Geisskäsemedaillons, Honig und rosa Pfeffer auf Schwarzwurzel- 23.00

Kürbisgemüse

Roesti croustillant avec médaillons de fromage de chèvre, miel et poivre rose sur lit de salsifis et potiron

Crispy potato rösti with medallions of goat's cheese, honey and pink pepper on a bed of salsify and pumpkin

«**WINTER WURZEL**» VEGETARISCH

Knuspriger Kartoffelrösti mit winterlichem Rübchengemüse in Trüffelbutter und Tomme Fleurette 29.00

Roesti croustillant avec légumes racines d'hiver en beurre truffé avec tomme Fleurette

Crispy potato rösti with winter root vegetables in truffle butter with soft and creamy 'fleurette' cheese

«DIE SÜSSE VERFÜHRUNG KOMMT ZUM SCHLUSS» / NOS DESSERTS / OUR DESSERTS

Klassisches Karamelköpflli / *Flan caramel classique* / Classic caramel flan 10.00

Zwetschgen-Maronen Crumble mit Pralinen von Lebkuchen Glace in weisser Schokolade 12.00

Crumble de pruneaux aux châtaignes, glace de pain d'épices et pralinés au chocolat blanc

Plum and chestnut crumble with gingerbread ice cream, white chocolates

«SCHOKOLADEN TRIO»

Feurige Schokoladenmilch mit Rahm, gebackenes Mini-Schokoladentarte mit Kokos und 16.00

Schokoladen Brownie Glace an Zwergorangen Chutney mit Sternanis

Chocolat chaud aux épices avec chantilly, petite tarte au chocolat avec noix de coco, glace avec miettes de brownie et chutney de kumquats avec anis étoilé

Spicy hot chocolate with whipped cream, mini chocolate tart with coconut, chocolate brownie ice cream and kumquat chutney with star anis

Spitzhorns hausgemachter Ofenfrischer Apfelstrudel – (Gut Ding braucht Weile) 14.00

Luftige Strudel mit Tonkabohnen und mit winterlicher Vanillesauce

«Stroudele» au pommes maison et sauce de vanille. Le dessert classique d'Autriche.

Spitzhorn «Apple Stroudele» et vanilla sauce - a classic Austrian dessert

«FROZEN COFFEE SPITZHORN»

Espressoglace mit Kaffeetopping, Amaretto di Saronno, halbgeschlagenem Rahm 11.00

Glace espresso avec topping café, Amaretto di Saronno, crème moitié battue

Mocha ice cream with coffee topping, Amaretto di Saronno, semi-whipped cream

KÄSEWAGEN – CHARIOT DE FROMAGE

Käse-Variation aus dem Berner Oberland mit Früchtebrot und Saanensenf 12.00 / 19.00

Choix de fromages de l'Oberland bernois, pain de fruits et moutarde de Saanen

Selection of Bernese Oberland cheeses with fruit loaf and Saanen m

«GLACÉ PRO KUGEL» / PAR BOULE / PER SCOOP

4.50

Rahmglace / *glaces à la crème, ice cream*

Stracciatella, Bourbon Vanille, Espresso, Schokolade Brownie, Karamell, Erdbeer, Naturjoghurt,

Stracciatella, vanille Bourbon, espresso, chocolat, caramel, fraises, yaourt nature

Stracciatella, Bourbon vanilla, mocha, chocolate, caramel, strawberry plain yogurt

SORBET / *sorbets*

4.50

Aprikose, Zitrone, Zwetschge / *abricot, citron, pruneaux* / apricot, lemon, plum

COUPES / *COUPES / SUNDAES*

« VAN DE WINTER » SPITZHORN

12.00

Vanille Bourbon, Stracciatella - Grand Cru Schokoladensauce

Vanille Bourbon et stracciatella avec sauce chocolat grand cru

Bourbon vanilla and stracciatella with 'grand cru' chocolate sauce

«COUPE VERMICELLES»

12.00

Sauerrahm-Kirschen Glace, Vanille Glace, Vermicelles, Meringue und Doppelrahm

Coupe Nesselrode - glace à la crème aigre et cerises, glace vanille, vermicelles, meringue et crème double

Nesselrode sundae - sour cream-cherry ice cream, vanilla ice cream, sweet chestnut vermicelli, meringue and double cream

«PRALINENBECHER»

Schokoladen Brownie Glace, Bourbon Vanille Glace mit Glace Lebkuchen Pralinen und Rahm

12.00

Glace chocolat Brownie, glace vanille bourbon avec glace praliné pain d'épice et chantilly

Chocolate Brownie ice cream, vanilla ice cream with gingerbread praline ice cream and cream

«VITAMIN BOMBE»

Zwetschgesorbet, Zitronensorbet auf Beeren und Früchten mit Naturjoghurt

10.00

«La bombe aux vitamines» - sorbets de prune et de citron sur baies et fruits avec yaourt nature

«Vitamin bomb» - plum and lemon sorbets on berries and fruits with plain yogurt

«FLEISCHHERKUNFT» :

Schwein / Kalb

Schweiz (CH)

Rindfleisch/Rindstatar

Schweiz (CH) , Entrecôte auch Süd Amerika – Argentinien (ARG)

Geflügel / Ente

Schweiz (CH) , Frankreich (FR)

Fisch

Ganze Welt