Hotel spitzhorn

Die Leichtigkeit des Seins

Winter KARTE

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 winterlichen Glanz.

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 hivernale.

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 winter 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 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, Rindstrockenwurst & 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

32.50 · 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

13.50 · HP + 0.00

GEMISCHTER SALAT

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

14.50 · HP + 2.00

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

18.00 · HP + 5.50

Als Hauptgang CHF 25.00 · HP + 0.00

Gratinierter Ziegenfrischkäse aus Schönried, Fenchelsalat, gebratene Birne, Piemonteser Haselnüsse & Honig Vinaigrette

Fromage de chèvre frais gratiné de Schönried, salade de fenouil, poire, noisettes du Piémont et vinaigrette

Gratinated fresh goat cheese from Schönried, fennel salad, pear, Piemont hazelnuts and honey vinaigrette

25.00 · HP + 12.50

SUPPEN & VORSPEISEN

Soupes & entrées · Soups & starters

Tagessuppe
Potage du jour
Soup of the day
14.50 · HP + 0.00
Als Hauptgang 18.00 · HP + 0.00

GUT DING BRAUCHT WEILE

Saanenländer 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
15.50 · HP + 4.50

SCHWEIZER RIND «SPITZHORN»

Tatar vom Schweizer Rind mit Eigelbcreme, Schnittlauch,
frischem schwarzem Trüffel und Kartoffelstroh
Tartare de bœuf suisse, crème de jaune d'œuf, ciboulette,
truffe noire fraîche et pommes paille
Swiss beef tartare with egg-yolk cream, chives,
fresh black truffle and shoestring potatoes
70 g 33.50 · HP + 21.50
Als Hauptgang 150 g 43.50 · HP + 13.50

Portion Pommes Frites
Portion de frites
Portion of fries
7.50

PASTA, RISOTTO & VEGETARISCH

Pâtes, risotto & végétarien · Pasta, risotto & vegetarian

VORSPEISE

Pasta oder Risotto des Tages

Pâtes ou risotto du jour

Pasta or risotto of the day

18.50 · HP + 8.00

Als Hauptgang 29.50 · HP + 0.00

VORSPEISE

Farfalle mit Tomatensauce oder Bolognaise

Farfalle à la sauce tomate ou bolognaise

Farfalle with tomato sauce or bolognese

18.50 · HP + 8.00

Als Hauptgang 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

18.50 · HP + 8.00

Als Hauptgang 29.50 · HP + 0.00

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit leichtem Sauerkrautschaum

knusprigem Speck, karamellisiertem Apfel und Schnittlauchöl

Gnocchis de pommes de terre maison, légère mousse de choucroute, lard croustillant, pomme caramélisée et huile de ciboulette

Homemade potato gnocchi with light sauerkraut foam, crispy bacon, caramelised apple and chive oil

39.50 · HP + 12.50

WIE DICK MACHT EIN FITNESSTELLER?

FIT IM WINTER

Saisonaler Blatt- und Rohkostsalat serviert mit...
Salade de saison et crudités servie avec...
Seasonal salad and raw vegetables served with...

ENTRECÔTE

Entrecôte · entrecôte
53.00 · HP + 24.00

BACKHENDEL

Poulet Frit · Fried chicken
34.50 · HP + 0.00

POCHIERTES SAIBLINGSFILET

Filet d'omble chevalier poché
Poached Arctic char fillet
44.50 · HP + 12.50

Portion Pommes Frites
Portion de frites
Portion of fries
7.50

Der Fisch will dreimal schwimmen: In Wasser, Schmalz und Wein.

FISCH AUS DEN WELTMEEREN

Poissons de l'Océan / FISH from the Oceans

Pochiertes Lachsforellen Filet mit zweierlei Schwarzwurzeln,
Schnittlauch Beure Blanc und frittierten Karpern
Filet de truite saumonée poché, salsifis de deux façons, beurre blanc à la ciboulette et câpres frites
Poached salmon trout fillet with salsify two ways, chive beurre blanc and fried capers
44.50 · HP + 15.50

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
39.50 · HP + 11.50

SCHWEIZER KLASSIKER

Classiques suisses · Swiss classics

LEBER

Geschnetzelte Kalbsleber (CH) in Salbeibutter 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

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

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

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, sauce crémeuse aux champignons & rösti croustillant

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

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

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

34.50 · HP + 0.00

RINDERRAGOUT

«Gut Ding braucht Weile, langsam geschmort mit viel Liebe serviert…

Zart geschmortes Rinderragout mit glasierten bunten Fingerrüebli und hausgemachten Quark-Pizokel.

Ragoût de bœuf mijoté avec tendresse, accompagné de carottes fanes multicolores glacées et de pizokel au séré faits maison.

Tenderly braised beef ragout with glazed rainbow baby carrots and homemade quark pizokel.

42.00. HP+14.50



Kalbfleisch-Smashburger im Briochebun mit Miso-Nussbuttermayonnaise, asiatisch marinierten Gurken, Teriyaki-Shiitake-Pilzen, Miso-Togarashi-pommes-frites

Smashburger de veau dans un pain brioché, mayonnaise au beurre noisette et miso, concombres marinés à l'asiatique, shiitakés teriyaki et frites miso-togarashi

Veal smashburger in a brioche bun with miso brown-butter mayonnaise, Asian-marinated cucumber, teriyaki shiitake mushrooms and miso-togarashi fries

39.50 · HP + 11.50

UNSERE RÖSTI

Nos rösti · Our rösti

*SPITZHORNY 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
36.50 · 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
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
29.50 · HP + 0.00

DESSERTS

Desserts · Desserts

Die süsse Verführung kommt zum Schluss

Klassisches Karamelköpfli

Flan caramel classique

Classic caramel flan

14.00 · HP + 5.00

SPITZHORN ICE CAFÉ

Hausgemachter Eiskaffee mit halbgeschlagenem Rahm

Café glacé maison avec crème semi-fouettée

Homemade mocca iced coffee with semi-whipped cream

14.50 · HP + 7.00

Klein 12.50 · HP + 5.00 | Mini 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

14.50 · HP + 7.50



Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster,
Zwetschgensorbet & hausgemachtem Vanilleeis
Kaiserschmarrn caramélisé, compotée de quetsches, sorbet aux quetsches et glace
Caramelised Kaiserschmarrn with stewed plums, plum sorbet and homemade vanilla ice cream
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

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

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

5.00 · HP + 0.00

SORBET PRO KUGEL

Zitrone · Mango-Passionsfrucht · Zwetschge

Citron · mangue-passion · prune

Lemon · mango-passion fruit · plum

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
19.50 · HP + 12.50

PORTWEIN IM GLAS

Graham's Fine Port Tawny · 12.00
Ein weicher, fruchtiger Tawny Port mit feinen Noten von Karamell und getrockneten Früchten.

Graham's Six Grapes Port · 14.00
Ein vollmundiger, kräftiger Portwein mit Aromen von reifen Beeren und dunklen Früchten.

Graham's 20 Years Old Port Tawny · 18.00
Ein eleganter, gereifter Tawny Port mit harmonischen Noten von Nüssen, Karamell und Trockenfrüchten.

WISSEN, WO'S HERKOMMT

Wo Qualität ihren Ursprung hat und Genuss Geschichten erzählt.

Im Winter, wenn die Berge rund um das Spitzhorn in sanftes Weiss gehüllt sind und die klare Alpenluft zum Innehalten einlädt, werden die einfachen Dinge zu etwas ganz Besonderem.

Der Duft feiner Speisen, die Wärme eines liebevoll gedeckten Tisches und der erste Bissen eines köstlichen Gerichts – all das erzählt eine Geschichte. Eine Geschichte von Herkunft, Qualität und der Verbundenheit mit dem, was uns die Natur schenkt.

Unser **Fleisch vom Schwein, Kalb, Poulet und Rind stammt aus der Schweiz** – aus einem Land, dessen Landschaft, Tradition und Sorgfalt unsere Küche prägen. Auch unsere **Lachsforelle kommt aus der Schweiz** und steht für die Nähe zu unserer Heimat.

Unser **Rauchlachs reist aus Norwegen** zu uns, aus den klaren Gewässern des Nordens, wo die Natur den Rhythmus vorgibt.

So findet jedes Produkt seinen Weg in unsere Küche. Mit Bedacht ausgewählt, mit Liebe zubereitet und mit Freude serviert. Denn wir glauben, dass wahrer Genuss dort beginnt, wo man weiss, woher etwas kommt. Wo Qualität nicht nur auf dem Teller liegt, sondern auch eine Geschichte erzählt. Und wo aus guten Zutaten besondere Momente werden.

Im Spitzhorn verbinden sich Herkunft und Handwerk, Natur und Genuss – für Augenblicke, die in Erinnerung bleiben.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Winter voller Wärme, Wohlbefinden und schöner kulinarischer Momente im Spitzhorn.

Herzlich willkommen und bon appétit

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*
Lachsforelle
Schweiz *·Suisse · Switzerland*