

## 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**

**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

**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 59.00 / HP + 0.00

Hotel

spitzhorn

Die Leichtigkeit des Seins

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

## « 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

CHF 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

CHF 12.50/ 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 + 4.00

HAUPTGANG CHF 22.00/ HP + 0.00

**EINFACH KLASSISCH OHNE SCHNICK SCHNACK****Nüsslisalat mit steirischem Kürbiskernöl, Knusperspeck,  
Buttercroutons und Hühnerei***Salade de rampon à l'huile de pépins de courge styrienne, lards croustillants,  
croûtons au beurre et œuf de poule*

Sweet lamb's lettuce with Styrian pumpkin seed oil, crispy bacon, butter croutons and chicken egg

VORSPEISE 18.00 CHF /HP + 5.50

HAUPTGANG 25.00 CHF /HP + 0.00

**Wildschwein-Rohschinken mit Walnussvinaigrette, schwarzen Nüssen, Trauben,****Crème vom fermentierter Knoblauch und Nüsslisalat**

*Jambon cru de sanglier avec vinaigrette aux noix, noix noires, raisins, crème d'ail fermenté et salade de rampon*

Wild boar raw ham with walnut vinaigrette, black walnuts, grapes, cream of fermented garlic and lamb's lettuce

VORSPEISE 25.00 CHF/ HP + 15.50

---

RAFFINIERT, EINFACH

**GROSSES THEATER DES SCHWEIZER RIND'S****Tatar vom Schweizer Rind auf Dillcreme mit eingelegten Senfkörnern, Meerretticheis, marinierten Gartengurken und Wachtelei**

*Tartare de bœuf suisse, crème à l'aneth avec graines de moutarde, glace marinées au raifort, cornichons marinés et œuf de caille*

Swiss beef tartare with dill cream and pickled mustard seeds, horseradish ice cream, marinated garden cucumbers and quail egg

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 12.50/ 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 14.50/ 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 18.00/ HP + 8.00

HAUPTGANG CHF 29.00/ HP + 0.00

**Farfalle mit Tomatensauce oder Bolognaise***Farfalle à la sauce tomate ou bolognaise*

Farfalle with tomato sauce or bolognaise

VORSPEISE CHF 18.00/ HP + 8.00

HAUPTGANG CHF 29.00/ HP + 0.00

**Safranrisotto – Tomatenrisotto - Gemüserisotto**

VORSPEISE CHF 18.00/ HP + 8.00

HAUPTGANG CHF 29.00/ HP + 0.00

**Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit gebratenem Wirsing, kleinen Hackfleischbällchen,****Parmesanschaum und Pinienkernen***Gnocchi de pommes de terre maison avec chou frit, petites boulettes de viande hachée,  
mousse de parmesan et pignons de pin*

Homemade potato gnocchi with fried savoy cabbage, small minced meatballs

Parmesan mousse and pine nuts

CHF 33.50/HP + 5.50



## FIT IN DEN HERBST

## WIE DICK MACHT EIN FITNESSSTELLER?

**Saisonaler Blatt- und Rohkostsalat serviert mit...***Salade de saison et crudités servie avec...*

Seasonal salad and raw vegetables served with...

<b>./.</b> Entrecôte	CHF 52.00 /HP + 24.00
<i>Entrecôte / entrecôte</i>	
<b>./.</b> Backhendel	CHF 29.50 /HP + 0.00
<i>Poulet Frit / Fried chicken</i>	
<b>./.</b> Zanderfilet	CHF 42.50 /HP + 13.50
<i>Filet de Sandre / pike-perch fillet</i>	

## FISCH AUS DEN WELTMEEREN

**Gebratenes Zanderfilet mit Buttercroutons, Weissweinschaum, Speck,  
glasierte Trauben und Rahmsauerkraut**

*Filet de sandre grillé avec croûtons au beurre, mousse de vin blanc, lard,  
raisins glacés et choucroute à la crème*

Fried pike-perch fillet with butter croutons, white wine foam, bacon,  
glazed grapes and creamed sauerkraut

CHF 42.50/ HP + 13.50

---

**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 45.00/ 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 52.00/ 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 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

CHF 48.00/ HP + 19.00

«EINFACH GANZ KLASSISCH...CAFE DE PARIS»

**Zärtlich rosa gebratenes Rinds-Entrecôte (CH) in heisser «Café de Paris» Buttersauce  
mit Speckbohnen und Pommes Frites**

*Entrecôte de bœuf tendrement rôti dans une sauce au beurre "Café de Paris" bien chaude,  
haricots au lard et pommes de terre*

Tender pink roasted beef entrecôte in a hot "Café de Paris" butter sauce,  
bacon beans and 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 32.50/ HP + 0.00

---

ES WIRD WILD.....

**Rosa gebratener Hirschrücken mit Portweinjus, Püree vom gebackenen Hokkaidokürbis ,  
Herbsttrompeten, Rotweinzwetschgen und Haselnussgnocchi**

*Carré de cerf rôti rose avec jus de porte, purée de potiron d'Hokkaido cuit au four,  
trompettes d'automne, pruneaux au vin rouge et gnocchis aux noisettes*

Pink roasted saddle of venison with port wine sauce, puree of baked Hokkaido pumpkin, autumn  
trumpets, red wine plums and hazelnut gnocchi

CHF 48.50/ HP + 20.50

Hotel

spitzhorn

Die Leichtigkeit des Seins



## RICHEL'S SPECIAL

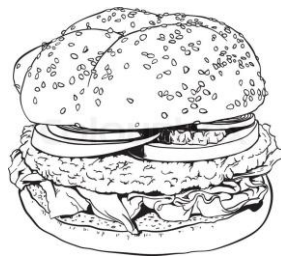
« FAST FOOD »

DER FLIEGENDE HOLLÄNDER

**Unser Kalbfleisch Smashburger mit gereiftem Gouda, Bauerschinken vom Apfelschwein,  
Tomaten, Salat, Sauce Hollandaise und Curly Fries**

*Notre smashburger de veau avec du gouda affiné, du jambon fermier de porc de pomme,  
tomates, salade, sauce hollandaise et Curly Fries*

Our veal smashburger with matured Gouda cheese, apple pork ham,  
tomatoes, salad, hollandaise sauce and curly fries



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 29.50/ 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 38.00/ 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 26.50/ HP + 0.00

**«GOURMET RÖSTI»**

**Knuspriges Kartoffelrösti mit lauwarmem Tomme de Rougemont mit schwarzen Nüssen und Wildschweinrohschinken**

*Rösti de pommes de terre croustillant avec tomme de Rougemont tiède aux noix noires et jambon cru de sanglier*

Crispy potato rösti with lukewarm Tomme de Rougemont with black walnuts and wild boar raq ham

CHF 39.50 / HP + 11.50

DIE SÜSSE VERFÜHRUNG KOMMT ZUM SCHLUSS

**UNSERE DESSERTS**

**Klassisches Karamelköppli**

*Flan caramel classique / Classic caramel flan*

CHF 11.50/ HP + 4.50

---

**« SPITZHORN ICE CAFÉ »**

**Hausgemachter Eiskaffee mit halbgeschlagenem 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 8.00/ 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

---

**FRISCH AUS DEM OFEN**

**Birnen-Tarte Tatin mit Tonkabohnen parfümiert, hausgemachtem Portwein-Buttereis  
und Birnensorbet**

*Tarte Tatin aux poires parfumée à la fève tonka, glace au beurre au porto maison  
et sorbet aux poires*

Pear tarte tatin flavoured with tonka beans, homemade port butter ice cream and pear sorbet

CHF 19.00/HP + 12.00

„KÄSE IST WAHRLICH DAS BESTE ALLER NAHRUNGSMITTEL,  
EBENSO WIE WEIN DAS BESTE ALLER GETRÄNKE IST“

### **Käse-Reise aus dem Berner Oberland**

*Choix de fromages de l'Oberland Bernois*

Selection of Bernese Oberland cheeses

CHF 18.50/ HP + 11.50

---

### **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

---



**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, Birne**

*Citron, Mangue-Passion, Poire*

Lemon, Mango-Passion, Pear

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*

*Zanderfilet*   *Niederlande*

**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.