

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

**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.

ABEND MENU CHF 65.00 / 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,
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 12.50/ HP + 0.00



GEMISCHTER SALAT

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

*Salades et crudités de saison avec croûtons au beurre, graines grillées
et 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



GEHT IMMER...

**Charentais und Galiamelone mit Parmaschinken,
cremiger Burrata, Bunten Tomaten, Melonensorbet und Basilikum**

VORSPEISE 22.00 CHF /HP + 10.00

HAUPTGANG 29.00 CHF /HP + 0.00



RAFFINIERT, EINFACH

SCHWEIZER RIND «ASIAN» STYLE

Tatar vom Schweizer Rind mit hausgemachtem Wasabieis

Asiatisch eingelegten Gurken

Wachtelei und Srirachacreme

*Tartare de bœuf suisse, glace au wasabi maison,
concombres marinés à l'asiatique, oeuf de caille et crème de sriracha*

Swiss beef tartare with homemade wasabi ice cream

Asian-style pickled cucumbers

quail egg and Sriracha 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 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, 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 à la 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

«GNOCK – GNOCK-QUI?»

**Hausgemachte Kartoffelgnocchi auf Tomatensugo mit cremiger Burrata,
Kalamata Oliven und frischem Basilikum***Gnocchis de pommes de terre maison sur une sauce tomate,
burrata crémeuse, olives Kalamata, basilic frais*Homemade potato gnocchi on tomato sauce with creamy burrata,
kalamata olives and fresh basil

CHF 35.50 /HP + 7.50

FIT IN DEN FRÜHLINGS- SOMMER

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...

./ Entrecôte	CHF 52.00 /HP + 24.00
<i>Entrecôte / entrecôte</i>	
./ Backhendel	CHF 29.50 /HP + 0.00
<i>Poulet Frit / Fried chicken</i>	
./ Eglifilet im Backteig	CHF 47.50 /HP + 19.50
<i>Filet de perche en croûte / perch fillet in batter</i>	
./ Cremiger Burrata	CHF 29.50 /HP + 0.00
<i>Burrata crémeuse / Creamy burrata</i>	



Schweizer Eglifilet im Backteig mit

Sauce Tartar,

cremigen Püree von Zuckererbsen & Pommes Frites

Filet de perche suisse en croûte, sauce tartare,

purée crémeuse de pois gourmands et frites

Swiss perch fillet in batter with

sauce tartare,

creamy sweet pea purée and French fries

CHF 49.50 /HP + 21.50

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

CHF 39.50/ 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

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 et 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 buntem Gemüse und Parmesan Frites**

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

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

**«SLOW FOOD»****SPARERIBS****AUCH OHNE ZÄHNE.....**

**zärtlich geschmorte Spareribs mit feuriger BBQ-Sauce
glasiertem Mais, Coleslawsalat, knusprigen Kartoffelecken
und Sauerrahm**

MÊME SANS DENTS...

*travers de porc braisés avec une sauce barbecue relevée,
maïs glacé, salade de chou, quartiers de pommes de terre croustillants
et crème aigre*

EVEN WITHOUT TEETH.....

tenderly braised spare ribs with fiery BBQ sauce
glazed corn, coleslaw, crispy potato wedges
and sour cream

CHF 42.50 /HP + 14.50

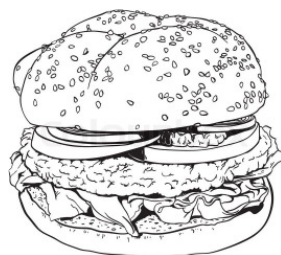
RAJESH SPECIAL

“HOLY COW BURGER”
« **FAST FOOD** »

**Unser Smash Burger aus Schweizer Kalbfleisch
mit indischem Paneerkäse, Gram Masala Tomaten
Ananas-Mangochutney, Currymayo, Gurken Raita und Curry-Waffle-Fries**

*Notre Smash Burger à base de viande de veau suisse,
fromage paneer indien, tomates au gram masala, chutney d'ananas et mangue,
mayonnaise au curry, raita au concombre, frites au curry gaufrées*

Our Smash Burger made from Swiss veal
with Indian paneer cheese, gram masala tomatoes
pineapple-mango chutney, curry mayo, cucumber raita and curry waffle fries



CHF 39.50/ HP + 11.50

UNSERE DEFTIGEN RÖSTI / NOS RÖSTI / OUR RÖSTI**« SPITZHORN 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 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, 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

DIE SÜSSE VERFÜHRUNG KOMMT ZUM SCHLUSS

UNSERE DESSERTS

Klassisches Karamelköpflì

Flan caramel classique / Classic caramel flan

CHF 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

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, 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

« HAUSGEMACHTER NIDELCHUECHE »

**mit frischen Himbeeren, Himbeersorbet
und Tonkabohneneis**

*« Tarte à la crème fait maison »
framboises fraîches, sorbet à la framboise
et glace à la fève tonka
'Homemade cream tarte'
with fresh raspberries, raspberry sorbet
and tonka bean ice cream*

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
Selection of cheese

CHF 18.00/ HP + 11.00

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, 1 boule de sorbet au citron, 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, Himbeer

Citron, Mangu-Passion, Framboise

Lemon, Mango-Passion, Raspberry

CHF 4.50/ HP + 0.00

WISSEN, WO'S HERKOMMT

HERKUNFT /*PROVENANCE / COUNTRY OF ORIGIN:*

<i>Schwein</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Kalb</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Poulet</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Rind</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Rauchlachs</i>	<i>Norwegen</i>
<i>Egli</i>	<i>Schweiz</i>

**Haben Sie bestimmte Allergien oder eine Unverträglichkeit auf bestimmte Lebensmittel,
fragen Sie gerne beim Servicepersonal nach.**

*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.