

# Hotel spitzhorn

Die Leichtigkeit des Seins

## **HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT «POYA»**

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 die Kunst das kann? In unserem Saaner Casual Fine-Dining Restaurant «POYA» träumen wir von einem Ort für alle Stimmungslagen, die das Leben für uns bereithält. Die «Brasserie» mit ihrer ungezwungenen Lebendigkeit für fröhliche Runden und für alle, die gerne mit anderen unter sich bleiben. «POYA» in unserem Chalet Hotel ist ein entspannter Ort voller Offenheit und Neugier. Unkomplizierte Stimmung, coole Drinks und jazzige Musik machen es zu einem besonderen Ort für gute Leute. Neben der gesamten Speisenauswahl unseres Restaurants servieren wir Ihnen statt Mehrgangmenüs frische und modern interpretierte Speisen.

---

## **WELCOME TO RESTAURANT «POYA»**

What if a restaurant offered more than just culinary delights? What if you could also find nourishment for mind and soul, and refreshment for the heart? As magical as only art can be! In our relaxed fine-dining restaurant «POYA», we envision a place that caters to our emotions and feelings. This brasserie, with its convivial atmosphere, is perfect for social gatherings and for all those who cherish the company of others! «POYA» is a relaxed place in our Chalet hotel, full of openness and curiosity. An uncomplicated atmosphere, cool drinks, and jazzy music make it a special place. In addition to the full à la carte offers from our restaurant, we serve fresh interpretations of dishes with a modern twist.

---

## **DIE WICHMAN'S**

## 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

<b>FRÜHSTÜCK:</b>	7:30 - 10.00
<b>MITTAGESSEN:</b>	12.00 - 14:00
<b>ABENDESSEN:</b>	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

## **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 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  
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**

**Saisonal 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

RAFFINIERT, EINFACH

## **GROSSES THEATER DES SCHWEIZER RIND'S**

**Tatar vom Schweizer Rind mit Blumenkohlcreme, mariniertem Blumenkohl,  
Pumpnickelerde, Petersielenöl und Kapern**

*Tartare de bœuf suisse avec crème de chou-fleur, chou-fleur mariné, terre de pumpernick,  
huile de persil et capres*

Swiss beef tartare with cauliflower cream, marinated cauliflower, pumpernickel soil,  
parsley oil and capers

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

**"GNOCCHI"**

**Hausgemachte Kartoffelgnocchi in Champagnernage mit  
Rauchlachs, Babyspinat und Lachskaviar**

*Gnocchi de pommes de terre maison au sauce champagne avec*

*Saumon fumé, bébés épinards et Caviar de saumon*

Homemade potato gnocchi in a champagne sauce with  
smoked salmon, baby spinach and salmon caviar

CHF 38.50 /HP + 10.50

---

**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**

*Entrecôte / entrecôte*

CHF 52.00 /HP + 24.00

**./ Backhendel**

*Poulet Frit / Fried chicken*

CHF 29.50 /HP + 0.00

**./ Pochiertes Schweizer Lachsfilet**

*Filet de saumon suisse poché / Poached Swiss salmon fillet*

CHF 47.50 /HP +19.50

## **FISCH AUS DEN WELTMEEREN**

**Im Miso Sud pochiertes Schweizer Lachsfilet aus Losatto auf asiatischem Gemüse  
mit Udon nudeln**

*Filet de saumon suisse de Losatto poché au Miso sud sur légumes asiatiques  
avec nouilles Udon*

Poached Swiss salmon fillet from Losatto in miso juice on Asian vegetables  
with udon noodles

CHF 49.50 /HP + 21.50

---

### **« LACHS RÖSTI »**

**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 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 & 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 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

---

**WIE BEIM GROSI....**

**Mit viel Liebe, zärtlich geschmortes Kalbsrahmgulasch mit Wirsinggemüse  
und hausgemachten Schupfnudeln**

*Goulasch de veau à la crème braisé avec beaucoup d'amour, avec des légumes au chou  
frisé*

*et des schupfnudeln faits maison*

With lots of love, tenderly braised veal goulash with savoy cabbage and homemade potato dumplings

CHF 39.50 /HP + 10.00

Hotel **spitzhorn**

Die Leichtigkeit des Seins

# **MICHEL'S SPECIAL**

« FAST FOOD »

«SWISS-DUTCH EDITION»

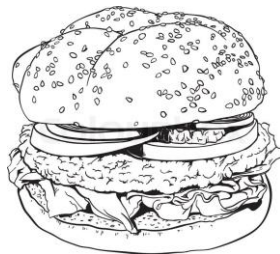
---

**Unser Smash Burger aus Schweizer Kalbfleisch  
mit Raclettekäse, knusprigem Bacon, Spiegelei**

**Honig-Senfsauce, Essiggemüse und natürlich, Rösti Fries**

*Notre Smash Burger à base de viande de veau suisse  
avec fromage à raclette, bacon croustillant, œuf au plat  
Sauce au miel et à la moutarde, légumes au vinaigre et rösti fries*


Our Smash Burger made from Swiss veal  
with raclette cheese, crispy bacon, fried egg  
honey mustard sauce, pickled vegetables and, of course, rösti 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 39.50/ 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

CHF 26.50/ HP + 0.00

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



« **GEBRANNT** »

**Crème brûlée von Valrhonachokolade mit  
hausgemachtem Pandan-eis und Mandarinsorbet**

*Crème brûlée au chocolat Valrhona avec  
glace pandan faite maison et sorbet à la mandarine*

Crème brûlée made with Valrhona chocolate,  
homemade pandan ice cream and mandarin sorbet

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 de*  
Selection of

CHF 19.50/ HP + 12.50

---

**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

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 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, Mandarine**

*Citron, Mangue-Passion, Mandarine*

Lemon, Mango-Passion, tangerin

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*

*Lachs*         *Schweiz*

**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.