

## I Kalte Getränke | Boissons froides | Cold Drinks I

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	Eau minérale avec / sans gaz	Mineral water still / sparkling	0.5l	5.50
Coca Cola / Zero	Coca Cola / Zéro	Coca Cola / Zero	0.45l	5.50
Rivella rot	Rivella rouge typique Suisse à base de lactosérum	Rivella is Switzerland's favourite refreshing soft drink (milk whey)	0.5l	5.50
Apfelschorle / Eistee Mojo Heidelbeer	„Schorle“ Jus de pommes / Thé froid myrtilles	Apple spritzer / Ice tea Blueberry	0.5l	5.50

## I Heisse Getränke | Boissons chaudes | Hot Drinks I

Schweizer Tee: Alpenkräuter, Bergminze & Eisenkraut	Thé Suisse: Herbes des Alpes, Verveine & Menthe	Swiss Tea: Alpine Herbs, Verbena & Peppermint		
Schwarztee & Grüntee	Thé noir & Thé vert	Black tea & Green tea		4.70
Espresso, Kaffee creme	Espresso, café crème	Espresso, coffee with cream		4.90
Milchkaffee	Café au lait chaud	Coffee with hot milk		5.00
Heisse Schokolade / Ovomaltine	Chocolat / Ovomaltine chaude	Hot chocolate / ovomaltine		5.50
Heisse Milch mit Honig	Lait chaud au miel	Hot milk with honey		6.00
Apfelpunsch (o Alc)	Punch aux pommes (s alc)	Appledrink sweet and hot (alc free)		5.00
„Yeti“ Tee (Chaitee, Orangensaft, o Alc)	Thé „Yeti“ (Thé chai, Jus d'orange, s alc)	„Yeti“ tea (Chai-tea, orange juice, alc free)		6.00
„Yeti“ Tee mit Schuss	Thé „Yeti“ avec eau de vie	„Yeti“ tea with regional plum brandy		8.00
Café „Refuge“ (Irish Whisky & Whisky Cream)	Café „Refuge“ avec crème chantilly (Irish Whisky & Whisky Cream)	„Refuge“ coffee with whipped cream (Irish Whisky & Whisky Cream)		9.00
Glühwein	Vin chaud	Mulled wine		7.00
Heisse Schokolade mit Rum	Chocolat chaud avec rhum et chantilly	Hot chocolate with rum and whipped cream		9.00
Gemüsebouillon zum Trinken	Bouillon végétal en gobelet	Vegetable bouillon in a cup		6.00

## I Bier | Bière | Beer I

Bier „Alpenperle“ Rugenbräu hell	Bière „Alpenperle“ blonde	Beer „Alpenperle“ blonde	33cl	4,8%	6.00
Bier „Lager“ Rugenbräu	Bière „Lager“	Beer „light Lager“	50cl	4,8%	7.50
Calanda Radler oder alkoholfreies Bier	Bière limonade ou sans alcool	Beer „Lemon“ or alcohol free	33cl	2%	6.00
Simmentaler „Mountain Pale Ale“	Bière „Mountain ambrée“	Beer „Mountain Pale Ale“	33cl	5.2%	7.50

## I Wein | Vin | Wine I

### Schaumwein | Champagner | Champagne

Champagne Laurent Perrier brut (bouquet classique avec une bonne finale)				7.5dl	98.00
Aigle Murailles brut CH vin mousseux méthode champenoise	1 dl	8.50		7.5dl	56.00

### Weisswein | Vin Blanc | White Wine

Fendant Lentine, Cornulus, Savièse (vin d'apéritif sec et fruité)	1dl	6.00	5dl	29.00	7.5dl	42.00
Dézaley Grand Cru, J-L. Blondel, Cully (fruité et moelleux)	1dl	7.50	5dl	34.00	7.0dl	49.00
Petite Arvine, Devayes, Leytron (sèche aux arômes d'agrumes)	1dl	8.00			7.5dl	55.00

### Rotwein | Vin Rouge | Red Wine

Pinot Noir, Cornulus, Savièse (fruits rouges ample et soyeux)	1dl	6.50			7.5dl	45.00
Syrah, Cornulus, Savièse (fruits noir et épicée, tanins serrés)	1dl	7.50			7.0dl	49.00
Diolinoir, Devayes, Leytron (arômes des cerises, coloré et corsé)	1dl	7.50			7.5dl	49.00

## I Spirituosen | Spiritueux | Spirits I

Les Diablerets Bitter (18%) , Baileys (17%)				4cl	6.50
Grappa (41%) / Calvalais (Apfel, pommes, apple) (40%), Vieille Prune (Pflaume, plum) (40%)				2cl	8.50
Williams(40%) , Abricotine-douce (30%) Abricotine (43%)			regional brandy	2cl	7.00
Whisky			auf Anfrage / sur demande / on request		

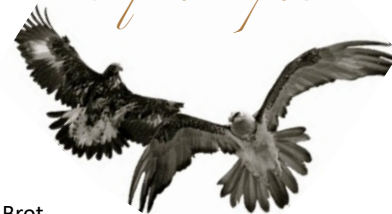
Wein und Bier ab 16 Jahren / Spirituosen ab 18 Jahren Im Zweifelsfall bitten wir Sie einen Ausweis vorzulegen.

Vin et bière à partir de 16 ans / Spiritueux à partir de 18 ans En cas d'hésitation, nous demandons une carte d'identité.

Wine and beer from 16 years / Spirits from 18 years. In case of doubts, we may ask for an identity card.

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt. Tous les prix sont en francs Suisse incl. 7.7% de TVA. All prices are in Swiss Francs incl. 7.7% VAT.





I Speisen I Mets I Food I

I Kalt I froid I cold I

<b>Quille du Diable Teller</b> (L) (G mit Crackern)	Gstaader Trockenwurst (Rind-Schwein), Saanenländer Hobelkäse und Brot Saucisse séchée de Gstaad (boeuf-porc), fromage à rebibes du Saanenland et pain Air dried sausage of Gstaad (beef-pork), traditional chipped cheese of Saanenland and bread	<b>24.00</b>
	Kleine Portion I petite portion I small portion	<b>16.50</b>
<b>Hobelkäse</b> (V/L) (G mit Crackern)	Hobelkäse Fromage à rebibes Planed cheese	<b>20.00</b>
	Kleine Portion I petite portion I small portion	<b>13.00</b>

I Warm I chaud I warm I

<b>Tomme Fleurette</b> (V)	Warmer Weichkäse von Rougemont mit Trüffelöl & Bratkartoffeln Tomme chaude de Rougemont à l'huile truffée et pommes de terre rissolées Hot Tomme cheese of Rougemont with truffled oil & roasted potatoes	<b>24.00</b>
<b>Gerstensuppe</b>	Herzhafte Gerstensuppe nach Originalrezept mit Trockenfleischwürfeli Savoureuse - soupe à l'orge traditionnelle avec dés de viande séchée Tasty, traditional barley soup with air dried beef cubes	<b>13.00</b>
	<i>mit Schübliig - avec saucisse „Schübliig“ en plus - additional with „Schübliig“ sausage</i>	<b>16.50</b>
<b>Schübliig mit Bratkartoffeln</b> (L/G nur Schübliig)	Schübliig „Buure Metzg“ (Schweinefleisch) mit Saanensenf & Bratkartoffeln Saucisse „Schübliig“ du boucher régional (à base de porc) avec moutarde de Saanen & pommes rissolées „Schübliig“ sausage (made from pork) with Saanen mustard & roasted potatoes	<b>21.00</b>
<b>Ravioli</b> (V)	Vegetarische Ravioli nach Refuge Art mit Gemüse-Frischkäsefüllung Raviolis végétariens façon „Refuge“ avec farcies aux légumes et ricotta Vegetarian Ravioli „Refuge“ style with vegetable-ricotta filling	<b>22.00</b>

I Desserts I

<b>Kirschenbrägel mit Bräzeli</b> (V/G mit Meringue)	Warmes hausgemachtes Kirschenkompott nach Grossmutter's Art mit Saanenbräzeli Compote de cerises chaude "fait maison" à la façon "grand mère" avec bricelets de Saanen Warm Grandma's black cherry compote with sweet brezel of Saanen	<b>10.00</b>
<b>Meringues</b> (V / G) (L ohne Doppelrahm)	Gstaader Meringues mit Doppelrahm Meringues de Gstaad avec crème double Meringues of Gstaad with double cream	<b>12.00</b>
	Kleine Portion I petite portion I small portion	<b>8.50</b>
<b>Schokoladenkuchen</b> (V)	Gâteau au chocolat "fait maison" Homemade chocolate cake	<b>8.50</b>
<b>Tarte-Tatin</b> (V)	Apfel Tarte-Tatin aus dem Holzofen mit Doppelrahm Tarte Tatin aux pommes cuite au four à bois avec crème double Real upside-down apple tart made in our wood stove with double cream	<b>8.50</b>

V= Vegetarisch - végétarien - vegetarien / G=Glutenfrei - sans gluten - gluten-free / L=Laktosefrei - sans lactose - lactose-free  
Toutes informations concernant les allergènes peuvent être obtenues chez nos collaborateurs.