

## Ein Schuss Küchenphilosophie

Zeit & Lust.

Liebe Gäste, nehmen Sie sich ruhig Zeit. Geniessen Sie das Blättern in den Kompositionen, die wir für Sie zusammengestellt haben. Wir nehmen uns anschliessend gerne die Zeit, für Sie mit frischen Zutaten zu kochen und nicht mit vorgefertigten Produkten.

Wir garantieren Ihnen köstliche, chinesische Spezialitäten und beste fernöstliche Gerichte. Unsere Blun-Chi Küche ist authentisch asiatisch – ohne Schweizer Kompromisse.

Gerne bereiten mein Team und ich für Sie spezielle, asiatische Gerichte nach Ihren Wünschen zu. Dazu brauchen wir eine Vorlaufzeit von 24 Stunden. Für Informationen und Beratung fragen Sie bitte meine Kolleginnen im Service. Guten Appetit!

## Et si avant de manger

*Le temps et l'envie*

*Chers hôtes, prenez tout votre temps. Celui de feuilleter les compositions que nous avons élaborées pour vous. Nous nous réjouissons de consacrer tout le temps nécessaire pour apprêter à votre intention des mets à base d'ingrédients frais plutôt que des produits déjà préparés.*

*Nous vous garantissons des spécialités chinoises délicieuses et des mets extraordinaires d'Extrême-Orient. Notre cuisine du restaurant Blun-Chi est authentique asiatique – sans des compromis Suisse.*

*Avec plaisir mon équipe et moi nous préparons pour vous des mets asiatiques spéciaux à vos souhaits. Pour ça nous avons besoin un délai de réalisation de 24 heures. Pour des informations et conseils veuillez-contacter mes collègues au service. Bon appétit!*

## A pinch of kitchen principles

Whatever takes your fancy

Dear Guests, please take a few moments to glance leisurely through the menu and decide which dishes appeal to you. We will then happily take the time to prepare them for you with fresh ingredients and not with processed foods.

We ensure you delicious, Asian specialties and Far East dishes. Our Blun-Chi kitchen is authentic Asian – without Swiss compromises.

With pleasure my team and I will prepare special, Asian dishes for you upon request. For that purpose we will need a time to handle of 24 hours. For information and advice please contact my colleagues in the service. Enjoy your meal!

**Kah Hing Loke**  
**Blun-Chi Chefkoch**  
*Chef de cuisine Blun-Chi*

**Kleines Blun-Chi**  
*Petit Blun-Chi*  
**Small Blun-Chi**

**4006 Ab 2 Personen**  
*Dès 2 personnes*  
Starting from 2 people

p.P. CHF 66.—

**Scharf-saure Pekinesische Suppe**  
*Soupe Pékinoise aigre-piquante*  
Hot-sour Peking soup

Oder / *ou* / or

**Gebackene Frühlingsrollen (2 Stück)**  
*Rouleaux de printemps (2 pièces)*  
Springrolls (2 pieces)

\* \* \*

**Hühnerfleisch süss-sauer**  
*Poulet aigre-doux*  
Chicken sweet and sour

**Schweinefleisch nach Szechuan Art**  
*Porc à la façon de Szechuan*  
Pork Szechuan style

**Weisser Reis**  
*Riz blanc*  
White rice

\* \* \*

**Warmer Sesam-Cake mit Yuzu-Glace**  
**Milchreis-Chips und gebackene Schokolade**  
*Gâteau chaud de sésame, glace yuzu, chips de riz au lait et crumble de chocolat*  
*cuit au four*  
Warm sesame seed cake with yuzu ice cream, rice pudding chips and baked chocolate crumble

**Mittleres Blun-Chi**  
*Moyen Blun-Chi*  
**Medium Blun-Chi**

**4007 Ab 2 Personen**  
*Dès 2 personnes*  
Starting from 2 people

p.P. CHF 79.—

**Gebackene Spezialitäten aus Peking „Dim Sum“**  
*Délices de Pékin frits „Dim Sum“*  
Fried specialities from Peking „Dim Sum“

\* \* \*

**Geschmorte Ente nach asiatischer Art**  
*Canard braisé à l'asiatique*  
Braised duck Asian style

**Rindfleisch Kon Bon nach malaysischer Art (scharf)**  
*Bœuf Kon Bon à la malaisienne (épicé)*  
Beef Kon Bon malaysian style (spicy)

**Gebratener Reis nach Kantoneser Art**  
*Riz sauté Cantonais*  
Fried rice Cantonese style

\* \* \*

**Mango-Panna Cotta mit Kokos-Tapioka-Suppe  
Tamarinden-Gebäck und Bergamott-Gel**  
*Panna cotta à la mangue et soupe de coco et tapioca, biscuit au tamarin  
et gelée de bergamote*  
Mango panna cotta with tapioca-coconut soup, tamarind biscuit  
and bergamot jelly

**Grosses Blun-Chi**  
***Grand Blun-Chi***  
**Large Blun-Chi**

**4008 Ab 2 Personen**  
*Dès 2 personnes*  
Starting from 2 people

p.P. CHF 99.—

**Raviolisuppe „Won Ton“**  
*Soupe aux raviolis „Won Ton“*  
Ravioli soup „Won Ton“

\* \* \*

**Krevetten-Sesamtoast mit Salat**  
*Toast aux crevettes et sésame avec salade*  
Shrimps-sesame toast and salad

\* \* \*

**Hühnerfleisch an Zitronensauce**  
*Poulet au citron*  
Chicken with lemon sauce

**Rindfleisch nach Szechuan Art**  
*Boeuf à la mode de Szechuan*  
Beef Szechuan style

**Gebratener Reis nach Kantoneser Art**  
*Riz sauté Cantonais*  
Fried rice Cantonese style

**Broccoli mit Pilzen und Pinienkernen**  
*Brocoli aux champignons et graines de pignons*  
Broccoli with mushrooms and pine nuts

\* \* \*

**Limetten-Ingwer Sorbet mit marinierten Litschi und Ananas  
gepoppter Amaranth und frittierte Glasnudeln**  
*Sorbet au citron vert et gingembre avec litchi mariné et Ananas  
amarante soufflé et vermicelles chinois*  
Lime-ginger sorbet with marinated lychee and pineapple  
puffed amaranth and chinese glass noodle

**Vegetarier Blun-Chi**  
*Blun-Chi végétarien*  
**Vegetarian Blun-Chi**

**4009 Ab 2 Personen**  
*Dès 2 personnes*  
Starting from 2 people

**p.P. CHF 59.—**

**Chinesische Glasnudelsuppe**  
*Soupe aux vermicelles chinois*  
Soup with Chinese glass noodles

\* \* \*

**Gebackene Frühlingsrollen**  
*Rouleaux de printemps*  
Springrolls

\* \* \*

**Tofu mit Bambus und chinesischen Pilzen (scharf)**  
*Tofu aux bambous et champignons chinois (épicé)*  
Tofu with bamboo shoots and Chinese mushrooms (spicy)

**Chop-Suey Gemüse**  
*Légumes Chop-Suey*  
Chop-Suey vegetables

**Weisser Reis**  
*Riz blanc*  
White rice

\* \* \*

**Sorbet-Variation**  
*Variation de sorbet*  
Sorbet variation



**Kinder Blun-Chi**  
*Blun-Chi enfants*  
**Children Blun-Chi**

4010

CHF 29.—

**Kleine gebackene Frühlingsrollen**  
*Petits rouleaux de printemps frits*  
Small fried springrolls

\* \* \*

**Hühnerfleisch süss-sauer**  
*Poulet aigre-doux*  
Sweet and sour chicken

**Weisser Reis**  
*Riz blanc*  
White Rice

\* \* \*

**Smarties Coupe**  
*Coupe Smarties*  
Smarties ice cup

**Suppen**  
*Soupes*  
**Soups**

<b>52</b>	<b>Scharf-saure Pekinesische Suppe</b> <i>Soupe Pékinoise aigre-piquante</i> Hot-sour Peking soup	<b>12.—</b>
<b>53</b>	<b>Hühnersuppe mit Reisnudeln</b> <i>Soupe de poulet aux nouilles de riz</i> Chicken soup with rice noodles	<b>12.—</b>
<b>54</b>	<b>Chinesische Raviolisuppe Won Ton</b> <i>Soupe aux raviolis chinois Won Ton</i> Chinese ravioli soup Won Ton	<b>12.—</b>
<b>56</b>	<b>Chinesische Glasnudelsuppe</b> <i>Soupe aux vermicelles chinoises</i> Chinese glass noodle soup	<b>12.—</b>
<b>57</b>	<b>Thailändische Tom Yum Suppe mit Gambas</b> <i>Soupe Tom Yum thaïlandaise aux gambas</i> Thai soup Tom Yum with gambas	<b>14.—</b>
<b>58</b>	<b>Krabbenfleischsuppe mit Eierfäden</b> <i>Bisque de crabe aux œufs</i> Crab meat soup with egg drops	<b>16.—</b>

**Vorspeisen**  
*Entrees*  
**Appetizers**

<b>101</b>	<b>Gebackene Frühlingsrollen mit Gemüse (2 Stück)</b> <i>Rouleaux de printemps aux légumes (2 pièces)</i> Springrolls with vegetables (2 pieces)	<b>12.—</b>
<b>102</b>	<b>Kleine gebackene Frühlingsrollen mit Huhn und Curry</b> <i>Petits rouleaux de printemps frits au poulet et curry</i> Small fried springrolls with chicken and curry	<b>13.—</b>
<b>103</b>	<b>Gebackene Ravioli „Won Ton“</b> <i>Ravioli frits „Won Ton“</i> Fried ravioli „Won Ton“	<b>14.—</b>
<b>104</b>	<b>Gedämpfte Ravioli mit Schweinefleischfüllung „Siu-Mei“</b> <i>Ravioli étuvés farcis au porc „Siu-Mei“</i> Steamed ravioli filled with pork meat „Siu-Mei“	<b>14.—</b>
<b>105</b>	<b>Gedämpfte Ravioli mit Krevettenfüllung „Ha-Kao“</b> <i>Ravioli étuvés farcis aux crevettes „Ha-Kao“</i> Steamed ravioli filled with shrimps „Ha-Kao“	<b>14.—</b>
<b>106</b>	<b>Gedämpfte Spezialitäten aus Peking „Dim-Sum“</b> <i>Délices de Pékin étuvés „Dim-Sum“</i> Steamed specialties from Peking „Dim-Sum“	<b>17.—</b>
<b>107</b>	<b>Gebackene Spezialitäten aus Peking „Dim-Sum“</b> <i>Délices de Pékin frits „Dim-Sum“</i> Fried specialties from Peking „Dim-Sum“	<b>17.—</b>
<b>108</b>	<b>Gebackene Scampi nach chinesischer Art</b> <i>Scampi frits à la chinoise</i> Fried scampi chinese style	<b>22.—</b>



**Vorspeisen**  
*Entrees*  
**Appetizers**

151	<b>Vietnamesischer Gemüsesalat</b> <i>Salade aux légumes vietnamienne</i> Vietnamese vegetable salad	16.—
152	<b>Riesengarnelen auf knusperigem Salat, Sesam Vinaigrette</b> <i>Crevettes géantes sur salade croquante, vinaigrette au sésame</i> Giant shrimps on crispy salad with sesame dressing	29.—
153	<b>Krevetten-Sesamtoast mit Salat</b> <i>Toast aux crevettes et sésame avec salade</i> Shrimps-sesame toast and salad	21.—
154	* <b>Hausgemachte „Dim Sum“</b> * „Dim Sum“ faits maison * Homemade „Dim Sum“	22.—
161	* <b>Hausgemachte „Dim Sum“ Vegetarisch</b> * „Dim Sum“ faits maison végétarien * Homemade vegetarian „Dim Sum“	18.—
162	* <b>Krevetten-Sesamtoast</b> * <i>Toast aux crevettes et sésame</i> * Shrimps-sesame toast	12.—

**Huhn**  
***Poulet***  
**Chicken**

<b>301</b>	<b>Hühnerbrust mit Honig</b> <i>Poulet au miel</i> Chicken with honey	<b>36.—</b>
<b>302</b>	<b>Hühnerbrust nach Szechuan Art</b> <i>Poulet à la mode Szechuan</i> Chicken Szechuan style	<b>36.—</b>
<b>303</b>	<b>Hühnerbrust mit Bambussprossen und Pilzen</b> <i>Poulet aux germes de bambou et champignons</i> Chicken with bamboo-shoots and mushrooms	<b>36.—</b>
<b>304</b>	<b>Hühnerbrust an Zitronensauce</b> <i>Poulet à la sauce au citron</i> Chicken with lemon sauce	<b>36.—</b>
<b>305</b>	<b>Hühnerbrust süss-sauer</b> <i>Poulet aigre-doux</i> Chicken sweet and sour	<b>36.—</b>
<b>306</b>	<b>Hühnerbrust mit Curry</b> <i>Poulet au curry</i> Chicken curry	<b>36.—</b>
<b>308</b>	<b>Hühnerbrust mit Ingwer</b> <i>Poulet au gingembre</i> Chicken with ginger	<b>36.—</b>
<b>309</b>	<b>Hühnerbrust mit Pak Choi</b> <i>Poulet avec Pak Choi</i> Chicken with Pak Choi	<b>36.—</b>

## Schweinefleisch *Porc* Pork

<b>401</b>	<b>Schweinefleisch süss-sauer</b> <i>Porc aigre-doux</i> Pork sweet and sour	<b>34.—</b>
<b>402</b>	<b>Schweinefleisch nach Szechuan Art</b> <i>Porc à la mode Szechuan</i> Pork Szechuan style	<b>34.—</b>
<b>403</b>	<b>Schweinefleisch mit Curry</b> <i>Porc au curry</i> Pork with curry	<b>34.—</b>
<b>406</b>	<b>Schweinefleisch mit chinesischem Gemüse</b> <i>Porc aux légumes chinois</i> Pork with Chinese vegetables	<b>34.—</b>

## Kalb *Veau* Veal

<b>408</b>	<b>Kalbfleischstreifen aus dem Wok mit Ingwersauce</b> <i>Lanières de veau au wok à la sauce au gingembre</i> Veal strips with ginger sauce from the wok	<b>44.—</b>
<b>409</b>	<b>Kalbfleischstreifen aus dem Wok mit Zitronengras-Chili-Sauce</b> <i>Lanières de veau au wok à la sauce citronnelle et chili</i> Veal strips with lemongrass chili sauce from the wok	<b>44.—</b>

**Rindfleisch**  
***Boeuf***  
**Beef**

<b>451</b>	<b>Rindfleisch Kon Bon nach malaysischer Art (scharf)</b> <i>Bœuf Kon Bon à la malaisienne (épicé)</i> Beef Kon Bon malaysian style (spicy)	<b>41.—</b>
<b>452</b>	<b>Rindfleisch nach Szechuan Art</b> <i>Bœuf à la mode de Szechuan</i> Beef Szechuan style	<b>41.—</b>
<b>453</b>	<b>Rindfleisch mit Sataysauce</b> <i>Bœuf sauté à la sauce Satay</i> Fried beef with Satay sauce	<b>41.—</b>
<b>454</b>	<b>Rindfleisch im Ananasboot mit Ginger parfümiert, Pflaumensauce</b> <i>Bœuf à l'ananas parfumé au gingembre, sauce aux pruneaux</i> Beef with pineapple perfumed with ginger, plum sauce	<b>41.—</b>
<b>455</b>	<b>Rindfleisch mit Bambussprossen und Pilzen</b> <i>Bœuf aux germes de bambou et champignons</i> Beef with bamboo-shoots and mushrooms	<b>41.—</b>
<b>456</b>	<b>Rindfleisch mit rotem Thai Curry</b> <i>Bœuf au curry Thai rouge</i> Beef with red Thai curry	<b>41.—</b>
<b>457</b>	<b>Rindfleisch mit Pak Choi und Ingwersauce</b> <i>Bœuf au Pak Choi et sauce au gingembre</i> Beef with Pak Choi and ginger sauce	<b>41.—</b>
<b>458</b>	<b>Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer</b> <i>Bœuf au poivre noir</i> Beef with black pepper	<b>41.—</b>
<b>459</b>	<b>Knusprig gebratenes Rindfleisch</b> <i>Boeuf sauté croustillant</i> Crispy fried beef	<b>41.—</b>

**Ente**  
***Canard***  
**Duck**

<b>351</b>	<b>Geschmorte Ente nach asiatischer Art</b> <i>Canard braisé à l'asiatique</i> Braised duck Asian style	<b>42.—</b>
<b>352</b>	<b>Ente in roter Thai Curry Sauce</b> <i>Canard au curry rouge thaïlandais</i> Duck with red Thai curry	<b>39.—</b>
<b>353</b>	<b>Ente mit Honig</b> <i>Canard au miel</i> Duck with honey	<b>42.—</b>
<b>354</b>	<b>Ente mit chinesischem Gemüse</b> <i>Canard aux légumes chinois</i> Duck with Chinese vegetables	<b>39.—</b>
<b>355</b>	<b>Ente nach Szechuan Art</b> <i>Canard à la mode Szechuan</i> Duck Szechuan style	<b>39.—</b>
<b>356</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* <b>Peking Ente</b></li> <li><b>dazu Suppe, Gemüse und gebratener Reis</b></li> <li>* <i>Canard à la mode de Pékin</i> <i>avec soupe, légumes et riz sauté</i></li> <li>* Peking duck with soup, vegetables and fried rice</li> </ul>	<b>172.—</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>* <b>auf Vorbestellung für 2 Personen (min. 24 Std.)</b></li> <li>* <i>pour 2 personnes sur commande (min. 24 heures)</i></li> <li>* for 2 persons on request (min. 24 hours)</li> </ul>	

**Fische und Meeresfrüchte**  
*Poissons et fruits de mer*  
**Fish and Seafood**

<b>253</b>	<b>Gebratenes Doradenfilet mit thailändischer Sauce</b> <i>Filet de dorade royale poêlé à la sauce thaïlandaise</i> Fried gilthead fillet with thai sauce	<b>44.—</b>
<b>254</b>	<b>Gedämpftes Doradenfilet mit Ingwer und Sesamöl in Sojasauce</b> <i>Filet de dorade royale poché au gingembre et huile de sésame à la sauce soja</i> Poached gilthead fillet with ginger and sesame oil in soya sauce	<b>44.—</b>
<b>255</b>	<b>Gebratene Riesenkrevetten (scharf gewürzt)</b> <i>Crevettes géantes sautées (très piquant)</i> Fried giant shrimps (very spicy)	<b>48.—</b>
<b>257</b>	<b>Gebratene Riesenkrevetten an süss-saurer Sauce</b> <i>Crevettes géantes sautées à la sauce aigre-douce</i> Fried giant shrimps with sweet and sour sauce	<b>48.—</b>
<b>258</b>	<b>Gebratene Riesenkrevetten mit Currysauce</b> <i>Crevettes géantes sautées à la sauce au curry</i> Fried giant shrimps with curry sauce	<b>48.—</b>
<b>260</b>	<b>Riesenkrevetten nach Szechuan Art</b> <i>Crevettes géantes à la mode de Szechuan</i> Fried giant shrimps Szechuan style	<b>48.—</b>
<b>261</b>	<b>Riesenkrevetten mit Broccoli und Pinienkernen</b> <i>Crevettes géantes avec brocoli et pignons</i> Fried giant shrimps with broccoli and pine nuts	<b>48.—</b>

**Vegetarisch**  
**Vegetarien**  
**Vegetarian**

<b>155</b>	<b>Chop-Suey Gemüse</b> <i>Légumes Chop-Suey</i> Chop-Suey vegetables	<b>14.—</b>
<b>156</b>	<b>Tofu mit Gemüse</b> <i>Tofu aux légumes</i> Tofu with vegetables	<b>21.—</b>
<b>157</b>	<b>Tofu mit scharfer Sauce</b> <i>Tofu à la sauce piquante</i> Tofu with a spicy sauce	<b>21.—</b>
<b>158</b>	<b>Gebratene Sojasprossen mit Sesamöl</b> <i>Pousses de soja sautées à l'huile de sésame</i> Sautéed soya bean sprouts with sesame oil	<b>17.—</b>
<b>159</b>	<b>Pak Choi mit Knoblauchsauce</b> <i>Pak Choi à la sauce à l'ail</i> Pak choi with garlic sauce	<b>17.—</b>
<b>160</b>	<b>Brokkoli mit Austernsauce und Pinienkernen</b> <i>Brocoli aux graines de pignon et sauce aux huîtres</i> Broccoli with pine nuts and oyster sauce	<b>17.—</b>

**Beilagen**  
*Garnitures*  
**Side Dishes**

<b>74</b>	<b>Weisser parfümierter Reis*</b> <i>Riz blanc parfumé</i> White perfumed rice	<b>6.—</b>
<b>75</b>	<b>Gebratener Reis nach Kantoneser Art*</b> <i>Riz sauté cantonais</i> Fried rice Cantonese style	<b>12.—</b>
<b>76</b>	<b>Gebratene Reismudeln mit Curry*</b> <i>Nouilles de riz sautées au curry</i> Fried rice noodles with curry	<b>12.—</b>
<b>77</b>	<b>Gebratene Reismudeln „Blun-Chi“</b> <i>Nouilles de riz sautées „Blun-Chi“</i> Fried rice noodles „Blun-Chi“	<b>12.—</b>
<b>78</b>	<b>Gebratene Reismudeln mit Sojasprossen*</b> <i>Nouilles de riz sautées avec pousses de soja</i> Fried rice noodles with soya-beansprouts	<b>12.—</b>
	<b>* Beilagen mit Fleisch</b> <i>Garnitures avec viande</i> Side dishes with meat	<b>+ 17.—</b>
	<b>Beilagen mit Krevetten</b> <i>Garnitures avec crevettes</i> Side dishes with shrimps	<b>+ 22.—</b>



**Nachspeisen**  
*Desserts*  
**Desserts**

- Warmer Sesam-Cake mit Yuzu-Glace** 16.—  
**Milchreis-Chips und gebackene Schokolade**  
*Gâteau chaud de sésame, glace yuzu, chips de riz au lait  
et crumble de chocolat cuit au four*  
Warm sesame seed cake with yuzu ice cream, rice pudding chips  
and baked chocolate crumble
- Mango-Panna Cotta mit Kokos-Tapioka-Suppe** 16.—  
**Tamarinden-Gebäck und Bergamott-Gel**  
*Panna cotta à la mangue et soupe de coco et tapioca, biscuit au tamarin  
et gelée de bergamote*  
Mango panna cotta with tapioca-coconut soup, tamarind biscuit  
and bergamot jelly

## Glacen *Glaces* Ice-cream

Saanen Premium Ice Cream von der Molkerei Saanen.

### Glacen

<b>Vanille Bourbon</b> / <i>vanille bourbon</i> / bourbon vanilla	<b>pro Kugel</b> <i>la boule</i> per scoop	<b>4.—</b>
<b>Mokka</b> / <i>café</i> / coffee		
<b>Schokolade</b> / <i>chocolat</i> / chocolate		
<b>Stracciatella</b> / <i>Stracciatella</i> / Stracciatella	<b>mit Rahm</b>	<b>+2.—</b>
<b>Pistazien</b> / <i>pistache</i> / pistachio	avec chantilly	
<b>Erdbeer</b> / <i>fraise</i> / strawberry	with whipped cream	
<b>Alpen Karamell</b> / <i>caramel</i> / caramel		

### Sorbets

<b>Zitrone</b> / <i>citron</i> / lemon	<b>pro Kugel</b>	<b>4.—</b>
<b>Apfel</b> / <i>pomme</i> / apple	<i>la boule</i>	
<b>Mango</b> / <i>mangue</i> / mango	per scoop	
<b>Zwetschgen</b> / <i>prunes</i> / plum		

<b>Frappé verschiedene Sorten</b>		<b>10.—</b>
<i>Frappé différentes variétés</i>		
Milkshakes different varieties		

**Getränke**  
***Boissons***  
**Beverages**

<b>Tsingtao-Beer</b>	<b>33 cl</b>	<b>6.50</b>
<b>Sake Genji Reiswein / <i>alcool de riz</i> / rice wine</b>	<b>1.5 dl</b>	<b>15.—</b>
<b>Choya Plum Pflaumenwein</b> <i>Vin de pruneaux</i> Plum wine	<b>1 dl</b>	<b>6.50</b>

## Deklaration – déclaration – declaration

### Fleisch Herkunft

Schwein	Saanenland – Schweiz	Robert Bratschi Buure Metzg Gstaad
Rind	Saanenland – Schweiz	Robert Bratschi Buure Metzg Gstaad
Kalb	Saanenland – Schweiz	Robert Bratschi Buure Metzg Gstaad
Poulet	Schweiz	Bianchi Zufikon
Entenbrust	Frankreich	Bianchi Zufikon
Ganze Ente	Deutschland	Bianchi Zufikon
Goldbrasse	Griechenland	Bianchi Zufikon
Crevetten	Vietnam	Bianchi Zufikon
Krabbenfleisch	Kanada	Bianchi Zufikon

### Beziehen wir von

Zusätzlich bestellen wir Fleisch aus dem Saanenland von folgenden Produzenten:

Würsten Hanspeter Lauenen  
Reichenbach Renato Lauenen  
Bach Ueli Feutersoey

### Allergene Lebensmittel:

Glutenhaltiges Getreide	
Erdnüsse	Lupinen
Eier	Sojabohnen
Milch (einschliesslich Laktose)	Krebstiere
Senf	Fische
Hartschalenobst (Nüsse)	Eichtiere
Sellerie	
Sesamsamen	
Schwefeldioxid und Sulfite	

### Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

### Jugendschutz

Kein Alkohol an unter 16-Jährige.  
Keine Spirituosen, Alkopops und Tabak an unter 18-Jährige.  
Das Personal ist befugt einen gültigen Ausweis zu verlangen.