



SALATE

	Vorspeise	Portion
Blattsalat	9.50	
Gemischter Salat	12.50	
Pintlissalat Mischsalat mit gebratenem Speck, Baumnüssen und Ei	14.50	23.-
Nüsslersalat mit Ei mit gebratenem Speck	14.- + 1.50	

SUPPEN

Tagessuppe (solange Vorrat)	8.-
Knoblauch Mandelcremesuppe	12.-

VORSPEISEN

frittierte Champignons mit Sauce Tartar kleine Salatgarnitur	16.-	
„Knoblibrot“ mit kleiner Salatgarnitur	16.-	
Penne mit Garnelen „Alfredo“	16.-	28.-



SPEZIALITÄTEN AUS DER PINTLIKÜCHE

zartes Hohrückensteak
in hausgemachtem „Cafe de paris“ auf dem Recheau serviert mit
Bärner Frites

43.-

Beilage Gemüse 7.50

el Toro loco
Rindsfiletburger
zarte Rindsfiletstreifen* mit BBQ Sauce,
im Brötchen vom Stucki Beck
mit Bärner Frites

33.-

Rindsfiletmedaillon*
mit Cognac Pfeffer Sauce
Tagliatelle
Gemüsepotpourri

51.-

ZUM TEILEN

Chateaubriand*
Sauce Béarnaise
Kartoffelkroketten
Gemüsepotpourri

nur auf Vorbestellung ab 2 Personen,
62.- p.Pers.

*Herkunft Rindsfilet: Paraguay



BELIEBTES AUS DER PINTLIKÜCHE

1 Paar Bauernbratwürste Zwiebelsauce mit Speckrösti	25.-
Pintli-Schnitzel paniertes Schweinsschnitzel mit Spiegelei und Speck Gemüse Bärner Frites	29.-
	für Hungrige 38.-
„Michus“ - Cordon bleu Knusprig gebratenes, mit Gürbetaler Rohschinken und Rahmtaler gefülltes, paniertes Schweinsschnitzel mit Gemüse und Bärner Frites	38.-
	für Hungrige 48.-
Rindfleisch Burger 150 gr. Rindfleisch, im Brötchenvom Stucki Beck mit Bärner Frites mit Speck mit Käse	25.- plus 2.- plus 2.-
gebratene Pouletbrust mit Hauskräuterbutter Gemüse und Bärner Frites	33.-
Tripp-Trapp Steak Pferdeentrecôte mit Kräuterbutter Gemüse und Bärner Frites	44.-



FISCH

Hausgemachte Bielerseeknusperli

Rotaugenfilet vom Bielersee knusprig gebacken
mit Salzkartoffeln und Tartarsauce

31.-

OHNE FLEISCH

Pilzpastetli vom Winz Beck
mit Beilage Bärner Frites

plus

23.-

5.50

«Chäschnöpfli»

Hausgemachte Chnöpfli mit Käse und Zwiebeln

23.-

Rösti nature

mit Käse

mit Spiegelei

plus

plus

18.-

3.-

2.-



☆☆☆ · MENU · ☆☆☆

———— VORSPEISE ————

Kürbiscremesuppe
oder
«Knoblibrot» mit kleiner Salatgarnitur
oder
sizilianischer Orangensalat
garniert mit Nüsslersalat

———— HAUPTGANG ————

Kalbsgeschnetzeltes
an Champignon Rahmsauce
mit Speckrösti
oder
Lachsforellenfilet
Kräuter Weissweinsauce
Weissweinrisotto
oder
Schweinssteak mit Steinpilzen
Tagliatelle
Gemüse

———— DESSERT ————

Birnen Tartelette
mit Vin cuit Mousse und Rahm
oder
Haselnusscroquant
Caramel Parfait
oder
Orangengratin mit Chocolat blanc Croquant Glace

3 Gang Menu 68.- /mit Schweinssteak 63.-

alle Preise in Schweizer Franken und inkl. MwSt



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Für alle Feinschmecker bis 14 Jahre

Kinderschnitzel

Paniertes Schweinsschnitzel mit Bärner Frites
Rüebli und Ketchup

Fr. 14.50

Piratenteller

Fischstäbli mit Bärner Frites
Rüebli und Mayonnaise

Fr. 13.50

Zwergenteller

ein Wienerli mit Bärner Frites und Rüebli

Fr. 11.-

Kinderportion Bärner Frites

Pommes frites aus der Region mit Kräutersalz

Fr. 6.-

Räuberteller

Du bekommst einen leeren Teller und kannst von deinen Eltern stibitzen.

gratis

