

**«GOOD FOOD
IS OFTEN,
WELL MOST
OFTEN VERY
SIMPLE FOOD”
(ANTHONY BOURDAIN)**

DESSÄR – z'TÜPFLI UFM I

«Mai Pen Rai»

Eine verführerische Brise Thailand mit Kokosglace,
frischer Mango, Exotischen Perlen & Erdnuss 14

«Dessär zum Trinkä » – Espresso Martini

Wir shaken einen kräftigen Espresso
mit Thuner «Altem Kaffee» Likör auf viel Eis 16

PARTY SERVICE & BÜROZMITTAG – MIR CHOCHÄ O BI DIR DEHEI, AM SEE ODER UFDR YACHT

Take Away auf Vorbestellung

Gäste einladen, Essen bestellen, abholen, aufbereiten

Party Service

Wir planen Deinen Anlass zusammen mit dir bis ins kleinste
Detail. Von 12 bis 200 oder mehr Gäste. Bei dir zuhause,
im Geschäft oder auf deiner Yacht

**ÜberEats liefert die eine Auswahl unserer Gerichte
zu dir nach Hause.**

13er KLASSIKER

UNSERE «SIGNATURE». UNSERE FOODIE IDENTITÄT.
KOMBINIERE DEINE LIEBLINGSSPEISEN NACH LUST & LAUNE.

(V) Thai Spiegeleiersalat

Ein typisches Gericht aus der Mitarbeiterküche
in einem Thailändischen 5* Hotel 16/22

Thai Beef Salat

Rosa Flank Steak als Thai Salat 21/27

Beef Tatar Café de Paris 42

x

Black Tiger Riesenkrevetten «Monte Carlo»

«wi idä 80er Jahr» mit Sauce Hollandaise,
Tomaten und Zwiebeln 27

X

Beef Rendang

für mich das beste Rinderschmorcurry aus Asien 42

Mäsä's 18-Stunden Ribs

„chaschsä abdä Chnöchäli Schlürfä“ 44

(V) 13er Massaman Curry 32

X

«Mai Pen Rai»

Eine verführerische Brise Thailand mit Kokosglace,
frischer Mango, Exotischen Perlen & Erdnuss 14

X

Espresso Martini 16

Flambierter Carajillo 11

mit Mallorquinischem Rum Likör, Orange & Ingwer

SALAT & SUPPÄ

Thai Papaya Salat

Grüne Papaya, Rüebli, Tomate, Rote Zwiebel,
Erdnüssli, Chili 16/22
Mit sautierten Riesenkrevetten +12

«Ehrliche Tagessuppe» mit 13er Brot 13

«Grünenfuetter mit farbigem Gmües, Münzä u Ärdnüssli»

«Sossä»: Sesam-Wasabi, Cremig Französisch, Mango 12/16

«Ono fein ufm Salat»

Knuspriges Spiegelei +3 / Hobelkäse +5
Saftiges Poulet +7 / 4 Black Tiger Riesenkrevetten +12
Geräucherte Rüebli +7
Dressings: Sesam-Wasabi, Cremig Französisch, Mango

MOULES – AB MIDWUCH...ES HET SOLANGS HET

Moules Marinière mit 13er Brot (mit Pastis +7)

Nach Art französischer Seefrauen & Seemänner
Weisswein, Kräuter der Provence, Rahm 22

13er Moules: Moules Deiner Wahl mit Riesenkrevetten 34

Moules "Fernweh" – mit 13er Brot (mit Pastis +7)

Knobli, Chili, Koriander,
Thai Basilikum, Stangensellerie 22

RINDERTATAR MIT TOAST

VON «GLUTENFREI GENIESSEN HÜNIBACH

Partner im Glas (alle m/o %)

Negroni - feine Kräuternoten ergänzen das Tatararoma

Craft Bier - fruchtig, exotisch - ein toller Tatarkumpel

Blanc de Noir - gekühlter, fruchtiger Rosé aus dem Wallis

Hiesig

Feinstes Schweizer Rindfleisch mit würziger,
leicht pikanter Sauce & dem berühmten 13er Brot 26/34
Mit sautierten Riesenkrevetten +12

Berner Oberland - numä ir Quartierbeiz

Mit knusprigem Spiegelei & Hobelkäse 39
Mit sautierten Riesenkrevetten +12

Fernweh

Mit Sushiingwer, Passionsfruchtcoulis,
Wasabisesam, Sesam, Koriander, Erdnüssli 28/36
Mit sautierten Riesenkrevetten +12

**„Tatar ist so einfach und doch so kompliziert.
Seine Großartigkeit steht und fällt mit den richtigen
Zutaten und ihrer Qualität“ (Unbekannt)**

13ER KLASSIKER PLATTÄ (ab 2 PERSONÄ)

«ZUSAMMEN ISST MAN WENIGER ALLEIN»

Ribs&Flank

Mäsä's 18-Stunden Ribs & Flank Steak

Ein «brutzelnde» Stahlplatte
mit zarten, 18-Stunden gegarten Ribs,
Flank Steak Café de Paris & Beizäbräterlis
52 pP

Surf&Turf

Mäsä's 18-Stunden Ribs, Flank Steak & Black Tiger Riesenkrevetten

Ein «brutzelnde» Stahlplatte
mit zarten, 18-Stunden gegarten Ribs,
Flank Steak Café de Paris,
sautierten Riesenkrevetten (ohne Schale) & Beizäbräterlis
62 pP

Black Tiger Riesenkrevetten

18 Riesenkrevetten auf der heissen Stahlplatte mit 13er Brot
80s-Style:

Hollandaise, Tomaten & Peterli
79

RIND, POULET & KREVETTES

Flank Steak Café de Paris

Ein einst vergessenes Stück vom Rind. Dieser «Special Cut» landet in Kanada schon seit eh und je auf dem Grill; in «hiesigen» Gefilden wurde es bis vor kurzem meistens zu Hackfleisch verarbeitet. Mit Beizäbräterlis 44

13er's «Kobel Galloway Beef Burger»

Saftiges Rindshacktätschli von Kobel's Hof,
Cocktailsauce, Walliser Raclettekäse,
rote Zwiebel-Pickles 32
Mit Spiegelei +3

Thai Kokoscurry

& saftigem Pouletragout 34
& Black Tiger Riesenkrevetten 42

Kapraw - Thai Street Food Evergreen

Das weltbekannte „Pad Krapaw“ - erhältlich an jeder Strassenecke Bangkok's - mit Soja, Chili, heiligem Thai Basilikum) & knusprigem Spiegelei
Mit saftigem Pouletschenkelfleisch 34
Mit Black Tiger Riesenkrevetten 42

VEGETARISCH

Thai Kokos Curry

mit Gemüse & Erdnuss-Schalottencrunch 32

Kapraw – Thai Street Food Evergreen

Das weltbekannte „Pad Krapaw“ – erhältlich an jeder Strassenecke Bangkok's – mit Gemüse, Soja, Chili, heiligem Thai Basilikum) & knusprigem Spiegelei 32

«13er Randen Burger»

Randentätschli, rote Zwiebel-Pickles, Cocktailsauce, Walliser Raclettekäse & knusprige Chips 30
Mit Spiegelei +3

«Roger Rabbit Tatar» mit Toast

Geräucherte Rübli aus Uetendorf, grüne Papaya, Tomaten, Koriander, Erdnuss 32

Raclette du Valais AOP Wallis 65 AOP

1 Portion (mit Spiegelei) 14 (17)

"The most difficult part of being vegan is waking up at 5 am to milk almonds" (Unknown)

PARTNER

Milchhandlung Frey - Thuner Milchdynastie

Kobels Hof Rubigen

Thuner Stadtmetzgerei Muster

Metzgerei Balsiger Wattenwil

Metzgerei Müller Thun

Wild Foods Uetendorf

Ambeiler Heimiswil

Hof Schlafhus Steffisburg

Keller26.ch

Hof Haldemann Gurzelen

Gertsch Comestibles

Café Carluccio

Thun Bier

Haarige Kuh Brauerei Interlaken

Felsenau Brauerei Bern

Gerber Getränke Heimberg

Cave Du Rhodan, Salgesch

Riem, Daepp & CO

Cultweine.ch

Enoteca Italia

Wyhus Belp