

**“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.

15

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.

MAHLZEITENSERVICE FÜR NICHT(MEHR)KOCHENDE

Bitte kontaktier unser Service Team

13er KLASSIKER

UNSERE «SIGNATURE». UNSERE FOODIE IDENDITÄT.
KOMBINIREE DEINE LIEBLINGSSPEISEN NACH LUST & LAUNE.

(V) Thai Spiegeleiersalat 17/24

Thai Beef Salat 22/29

X

Black Tiger Riesenkrevetten

„wi idä 80er Jahr“ mit Sauce Hollandaise, Tomaten und Zwiebeln 27

(V) Dim Sum 

mit Tandori Blumenkohl & Green Thai Curry (6 Stk) 27

X

Beef Tatar Café de Paris mit 13er Brot 42

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

Lava Cake  16

X

Espresso Martini 15

Flambierter Carajillo 9

mit Mallorquinischem Rum Likör, Orange & Ingwer

Degustationsmenu mit 5 Gängen zum Teilen / Tischweise ab 2 Personen

SALAT & SUPPÄ

Thai Papaya Salat  Glutenfrei erhältlich	
Grüne Papaya, Rüebli, Tomate, Rote Zwiebel, Erdnüssli, Chili	19/26
«Ehrliche Tagessuppe» mit 13er Brot Glutenfrei erhältlich	13
“Dr chli Knackig” Eisberg mit Wakame «Sossä»: Sesam-Wasabi, Cremig Französisch, Mango	12
13er Salat «mitämä Huch Fernweh» Eisberg, Grüne Papaya, Mango, «Gmüesigs», Thai Basilikum, Minze, Erdnüssli, Ingwer	18
«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
Moules “Fernweh” – mit 13er Brot (mit Pastis +7) Knobli, Chili, Koriander, Thai Basilikum, Stangensellerie	22

RINDERTATAR MIT 13ER BROT VOM PFISTER BECK

13ER BROT: RUCHMEHL. 24 STUNDEN RUHE. DUNKEL&KRUSTIG
GEBACKEN, GROBE KRUME - SO SCHMECKT HANDWERK.

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 pikante Sauce & dem berühmten 13er Brot
Mit sautierten Riesenkrevetten +12

26/34

Berner Oberland - numä ir Quartierbeiz

Mit knusprigem Spiegelei & Hobelkäse
Mit sautierten Riesenkrevetten +12

39

Fernweh

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

28/36

Glutenfrei erhältlich

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

MADAME (DIM) SUM - CHINESISCHI RAVIOLI

«KLEINE LECKERBISSEN, DIE DAS HERZ BERÜHREN»

Im Bambuskorb gedämpfte, hauchdünne Teigtaschen
mit pikant-saurer «13er Sossä» 

Black Tiger Riesenkrevetten

Die Textur der Krevetten mit frischen asiatischen Kräutern und die Austernsauce sorgen für eine kurze Reise nach Südostasien!

Schweizer Poulet

Ein Dumpling, der die Schönheit des Huhns würdigt.
Langsam gegarte Hähnchenschenkel mit Rotwein-Rahm-Sauce.
Cremig, zart und mit einem Hauch Rosmarin versehen.

Blumenkohl «Tandoor»

Die Wärme der gerösteten Gewürze, der Reichtum der Cashewnüsse und der geröstete Blumenkohl verleihen diesem Gericht einen Hauch von Tandoor-Grill.

Grüner Thai Curry

Eine thailändische Geschmacksexplosion. Die Gemüsemischung wird durch grüne, pikante Curripaste verfeinert & durch die Süsse der Kokosnussmilch leicht besänftigt.

6er Körbli	27
12er Korb (3 Sums pro Sorte)	48
12er Korb Blumenkohl & Grüner Thai Curry	48

“Dim sum more, please”

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

89

RIND, POULET & KREVETTEN

«Black Pepper» BEO-Rinderfilet mit kräftigem Portweinjus

Das Label BEObeef ist ein lokales Gütesiegel für Höchste Qualität. Das Fleisch stammt von über dreissig Bauernhöfen aus der näheren Umgebung, dem Saanenland, dem Kander- und dem Simmental.

56

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» Glutenfrei erhältlich

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

32

13er Massaman «Weicheiercurry»

mit Kartoffeln, Gemüse & Erdnuss-Schalottencrunch

& saftigem Pouletragout

34

& Black Tiger Riesenkrevetten

42

Kapraw – Thai Street Food Evergreen Glutenfrei erhältlich

Das weltbekannte „Pad Krapaw“ kriegst du bestimmt an jeder Strassenecke in Bangkok. Saftiges Pouletschenkel-fleisch ohne Knochen oder Black Tiger Riesencrevetten, Soja, Chili, Thai Basilikum) & Spiegelei

Poulet oder Rinderhack (saisonale)

32

Black Tiger Riesenkrevetten

40

VEGETARISCH

13er Massaman «Weicheier» Curry

mit Kartoffeln, Gemüse & Erdnuss-Schalottencrunch

32

Kapraw – Street Food Evergreen **Glutenfrei erhältlich**

„Pad Krapaw“ kriegst du bestimmt an jeder Strassen-ecke in Bangkok. Wokgemüse, Soja, Chili, Knobli, heiliges Thai-Basilikum & ein knuspriges Spiegelei

30

«13er Randen Burger» **Glutenfrei erhältlich**

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

30

«Roger Rabbit Tatar» mit knusprigem 13er Brot

Geräucherte Rüebli aus Uetendorf, grüne Papaya, Tomaten, Koriander, Erdnuss **Glutenfrei erhältlich**

36

Raclette du Valais AOP Wallis 65 AOP

1 Portion (mit Spiegelei)

14 (17)

Doppelportionen (mit Spiegelei)

24 (27)

«Chäässchnittä» Wallis 65 AOP

Im Gux getränktes 13er Brot, Raclettekäse, Tomate, knuspriges Spiegelei 

24

"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, Daapp & CO
Cultweine.ch
Enoteca Italia
Wyhus Belp