

Good food,
is very often,
even most often,
simple food

(Anthony Bourdain)

MUESCH IRGENDEINISCH MAU GÄSSÄ HA

1. Thai „Spiegeleisalat“ - wie im Mitarbeiterrestaurant in Phuket
2. Moules „fernweh“ oder marinière
(ab Midwuch, es het solangs het)
3. Black Tiger Riesenkrevetten „wi z'Vietnam“
4. Gillardeau Austern (auf Vorbestellung)
5. Tatar Café de Paris mit 13er Brot
6. Beef Rendang - für mich das Beste Curry aus Asien
7. Mäsä's 18-Stunden Ribs - „chaschsä abdä Chnöchäli Schlüpfä“
8. Emmentaler Kuhstall Zander von Ambeilers
in Heimiswil
9. Lava Cake - „z'Tüpfli ufm „i“

MUESCH MAU TRUNKÄ HA

1. Spritz 13 mit/ohni
2. Espresso Martini
3. 13er Carajillo mit Rum, Orangä & Ingwer
4. Pisco Sour
5. 10-jähriger Ron Millonario Rum aus Peru

ZTÜPFLI UFM I

Tageskäse (30 Minuten Chambrierzeit) 18

13er Klassiker : Lava Cake

Unsere Schokoladenverführung mit zart fliessendem Kern ist ein Muss. Serviert mit Joghurtglace & Sauerkirschen 15

Crêpe Suzette 13

Flambierte Crêpes mit Orangensauce, Mango & Joghurtglace 18

«Mai Pen Rai Glassäbächer»

Kokosglace, Mango, Himbeer, Litschi, Erdnuss Mit 4cl Güx 13 +6

«Dessär zum Trinkä» - Espresso Martini

Wir shaken einen kräftigen Espresso mit Thuner «Altem Kaffee» Likör auf viel Eis. Eine traumhafte Alternative oder Ergänzung zum Lava Cake 15

SITÄWAGÄ (4CL)

Grappa Smoked Barrique (40%) 13

Vielle Prune (43%) 11

Thuner Ingwerer (17%) 9

10 Jähriger Ron Millonario Rum aus Peru 13

Honig Williams (35%) 9

APÄRÖLÄ

Jalapeño gefüllte Oliven mit Grissini 11

Quartierbeiz Plättli mit „Feinem vo hiä“
Reto's Krustenbraten, Moschtbröckli,
Pfeffer Salami, BEO-Hobelkäse,
Feigensenf & Jalapeño Oliven 24

Quartierbeiz «Hobuchääs» Plättli
BEO-Hobelkäse, Feigensenf & Trauben 24

13er Brötli (7 oder 14 Stück)

Beef Tatar „Hiesig“ mit Valle Maggia Pfeffer 2.6/Stk
Beef Tatar „Berner Oberland“ mit Hobelkäse 2.6/Stk
Beef Tatar „Fernweh“ mit Ingwer&Wasabisesam 2.6/Stk
«Roger Rabbit» Rüeblilachs mit Wakame 2.6/Stk
Hummus mit 2erlei Tomaten 2.2/Stk

Black Tiger Riesencrevetten & 13er Brot

schwarzer Pfeffer, Thai Basilikum, Caramel
(6/12 Stk) 24/48

Dim Sum - Chinesische Ravioli (6/12 Stk) 24/46

**„Good food is very often,
even most often, simple food“
(Anthony Bourdain)**

VORSCHPIU

13er Klassiker: Thai Spiegeleiersalat

mit Tomaten, Stangensellerie, Rote Zwiebel,
Limettensaft, Minze, Koriander,
Erdnüssli, Chili 24

Thai Papaya Salat

Grüne Papaya, Rüeblli, Tomate, Rote Zwiebel,
Limettensaft, Nam Pla, Chili, Erdnüssli 19

"Dr chli Knackig" Eisberg

Uetendorfer Sprossen, Minze, Thai Basilikum,
S: Sesam-Wasabi, Cremig Französisch, Mango 12

Rindstatar „hiesig“ & 13er Brot 24

Rindstatar „Fernweh“ & 13er Brot 26

Sushiingwer, Mango, Passionsfrucht,
Wasabisesam, Sesamöl, Koriander, Erdnüssli

Thai Beef Salat

Rosagebratenes Flank Steak mit Tomaten, Mango,
Stangensellerie, Rote Zwiebel, Limettensaft,
Minze, Koriander, Erdnüssli, Chili 29

Black Tiger Riesencrevetten & 13er Brot

schwarzer Pfeffer, Thai Basilikum, Caramel
(6/12 Stk) 24/48

RIBS, ZANDER, FLANK & GALLOWAY BURGER

Mäse's Ribs - «chaschsä vodä Chnöchäli sugä» 18 Stunden gegarte Ribs, nach geheimer Rezeptur vom legendären Bad- und Grillmeister, mit Beizäbräterlis oder Eisbergsalat	42
Emmentaler Kuhstall Zander Gebratenes Zanderfilet mit Safranrisotto, Mango, Thai Basilikum, roten Zwiebel	46
Black Tiger Riesencrevettenspiess mit Safranrisotto	46
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 oder Eisbersalat	42
13er Galloway Beef Burger Saftiges Rindshacktätschli von Kobel's Hof, in Pfister's Briochebrötli, Cocktailsauce, Walliser Raclettekäse, rote Zwiebel-Pickles	29
Double Beef Burger (300g)	39
Mit Knusprigen Chips oder Bräterlis Mit Spiegelei +3	

13ER KLASSIKER PLATTÄ AB 2 CHÖPF



Mäsä's 18-Stunden Ribs & Flank Steak

Geschnittene Ribs

Flank Steak Café de Paris

Beizäbräterlis

48 pP

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

Geschnittene Ribs

Flank Steak Café de Paris

Black Tiger Riesenkrevetten

Beizäbräterlis

56 pP

Roastbeef «Asia Way & Classic»

A Stück gebratenes Roastbeef mit Thai Salsa, Bénaise,

Salatschüssel & Rosmarinbräterlis

Auf Vorbestellung

58 pP

quartierbeiz.ch

RINDSTATAR MIT 13ER BROT

Feinstes Schweizer Rindfleisch mit würziger,
leicht pikanter Sauce & dem berühmten 13er Brot.

«Hiesig»

Valle Maggia Pfeffer & Mendrisiotto Chili	32
Mit Black Tiger Riesencrevetten	45

«Bärner Oberland»

Knuspriges Spiegelei & Hobelkäse	37
Mit Black Tiger Riesencrevetten	49

«Fernweh»

Sushiingwer, Mango, Passionsfruchtcoulis, Wasabisesam, Sesam, Koriander, Erdnüssli,	34
Mit Black Tiger Riesencrevetten	46

13er Klassiker Café de Paris Kalt&heiss serviert

mit Café de Paris Überbacken	39
& Black Tiger Riesencrevetten	51

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

Z'BESCHTÄ US ASIÄ

13er Klassiker: Indonesisches Beef Rendang

Für mich schlicht das beste Curry aus Asien:
Butterzartes Rindfleisch gegart in einer üppigen
Paste aus Kokosmilch, Ingwer, Chili, Knoblauch,
Nelken, Zimt und Zitronengras, Reis 39

Cremiges Thai Kokosnusscurry mit Gemüse & Reis

& saftigem Poulet 32

& Black Tiger Riesencrevetten 38

Kapraw - Street Food Star

Das weltbekannte „Pad Krapaw“ kriegst du
bestimmt an jeder Strassenecke Bangkoks.
Saftiges Pouletschenkefleisch ohne Knochen
oder Black Tiger Riesencrevetten, Soja, Chili,
„Kapraw“ (heiliges Thai Basilikum)

& knuspriges Spiegelei, Reis
Poulet 32

Black Tiger Riesencrevetten 38

HOUP TAKT OHNI TIER & 13ER SALAT

Thai Kokosnuss Curry
mit Falafel & Gemüse 32

Kapraw – Street Food Evergreen
„Pad Krapaw“ kriegst du bestimmt an jeder
Strassenecke Bangkoks. Gemüse-Falafelwok, Chili,
heiliges Thai Basilikum & knuspriges Spiegelei 29

«13er Randen Burger»
Randentäschli im Briochebrötli,
rote Zwiebel-Pickles, Cocktailsauce,
Walliser Raclettekäse & knusprige Chips 28
Mit Spiegelei +3

Thai Spiegeleiersalat mit Reis 29

Safranrisotto mit Knusperbrie 36

13er Salat mitämä Huch «Fernweh»
Eisberg, Grüne Papaya, Mango, «Gmüesigs»,
Thai Basilikum, Minze, Uetendorfer Sprossen,
Erdnüssli, Sesam, Minze, Ingwer & 13er Brot 18

«Ono fein ufm Salat»
Knuspriges Spiegelei +3 / Hobelkäse +5
Saftiges Poulet +7
4 Black Tiger Riesencrevetten +12
Knusper Brie +12

«Sossä»
Sesam-Wasabi, Cremig Französisch, Mango

LUSCHT UF MEER - MOULES

“AB MIDWUCH ES HET SOLANGS HET & MIT 13ER BROT SERVIERT”

Marinière

Nach Art französischer Seefrauen & Seemänner

Weisswein, Kräuter der Provence, Rahm 22

Mit Black Tiger Riesencrevetten 34

“Fernweh”

Moules mau anders

Knobli, Chili, Koriander,

Thai Basilikum, Stangensellerie 22

Mit Black Tiger Riesencrevetten 34

„comme à Marseille“

Für das ultimative “Cote d’Azur” Feeling,

empfehlen wir dir einen “Petit jaune” (Pastis) 7

**„Gerne lasse ich die Anderen
über die Muscheln herfallen,
und erfreue mich an der Sauce“**

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 Currypaste verfeinert & durch die Süsse der Kokosnussmilch leicht besänftigt.

6er Körbli (eine Sorte Sums)	24
12er Korb (3 Sums pro Sorte)	46
12er Korb Blumenkohl & Grüner Thai Curry	46

“Dim sum more, please.”

CHÄÄS

Raclette Wallis 65 AOP – «einä vodä Beschtä»

«Dr einzig richtig Turtmänner»

Das Original: Der Raclette Wallis 65, ein vollkommenes Naturprodukt, ist unnachahmlich mit seinem Terroir verbunden. Er trägt die vollen Aromen der Bergkräuter in sich.

Doppelportion 22
Mit Spiegelei +3

«Chäässchnittä» Wallis 65 AOP

Im Gux getränktes 13er Brot,
Raclettekäse, Tomaten, knuspriges Spiegelei 24

«Geit & giz immer»

13er Fondü vor Miuchhandlig Frey»

Ab 2 Personen & auf Vorbestellung (200g) 28
Kartoffeln / Äpfel +5
Kirsch (2cl) +5



CATERING – MIR CHOCHÄ O BI DIR DEHEI

Take Away: Du lädst ein, wir kochen, du holst ab
Lieferung: wir kochen & liefern (ohne Service)
Full Service: wir kochen & servieren

PARTNER

Milchhandlung Frey – Thuner Milchdynastie
Kobels Hof Rubigen
Thuner Stadtmetzgerei Muster
Metzgerei Balsiger Wattenwil
Metzgerei Müller Thun
Wild Foods Uetendorf
Ambeiler Heimiswil
Hof Haldemann Gurzelen
Gertsch Comestibles
Café Carluccio
Thun Bier
Haarige Kuh Brauerei Interlaken
Felsenau Brauerei Bern
Gerber Getränke Heimberg
Cave Du Rhodan, Salgesch
Riem, Daepf & CO
Cultweine.ch
Enoteca Italia
Wyhus Belp