

es ist besser
„zu geniessen
& zu bereuen,
als zu bereuen
was man nicht
genossen hat“

(Giovanni Boccacio)

MUESCH IRGENDEINISCH MAU GÄSSÄ HA

1. Thai „Spiegeisalat“ - 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
6. Beef Rendang - für mich das Beste Curry aus Asien
7. Mäsä's 18-Stunden Ribs - „chaschsä abdä Chnöchäli Schlüpfä“
8. Tomahawk Steak - ca. 600g Rib Eye am Knochen
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

13ER KLASSIKER PLATTÄ AB 2 CHÖPF



Mäsä's 18-Stunden Ribs & Flank Steak

Geschnittene Ribs

Flank Steak Café de Paris

Beizäbräterlis

44 pP

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

Geschnittene Ribs

Flank Steak Café de Paris

Black Tiger Riesenkrevetten

Beizäbräterlis

49 pP

Black Tiger Riesenkrevetten & 13er Brot

schwarzer Pfeffer, Thai Basilikum, Koriander, Caramel

6 Chräblä 24 / 12 Chräblä 48

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.

Grüner Thai Curry

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

5 Sums pro Sorte/Portion	19
4 vo jedärä Sortä	39

“Dim sum more, please.”

CHÄÄS

Raclette Wallis 65 AOP – «einä vodä Beschtä»

«Dr einzig richtig Turtmänner»

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

Doppelportion

Mit Spiegelei

11

22

+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)

Kartoffeln / Äpfel

28

+5



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

“Fernweh”

Moules mau anders

Knobli, Chili, Koriander,
Thai Basilikum, Stangensellerie 22

„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“**

APÄRÖLÄ

14 Hummusbrötli 2erlei Tomaten	29
Jalapeño gefüllte Oliven mit Grissini	11
Quartierbeiz Plättli mit Feinem vo hiä Reto's Krustenbraten, Moschtbröckli, Pfeffer Salami, BEO-Hobelkäse, Feigensenf & Jalapeño Oliven	24
13er Tatarbrötli (14 Stück)	
„Hiesig“ mit Valle Maggia Pfeffer	30
„Berner Oberland“ mit Hobelkäse	33
„Fernweh“ mit Ingwer & Wasabisesam	30
Black Tiger Riesenkrevetten & 13er Brot schwarzer Pfeffer, Thai Basilikum, Koriander, Caramel (6 oder 12 Chräblä)	24/48
Dim Sum - Chinesische Ravioli (5 Stk)	19
Legendäre Butter-, Kümmel- oder Käseflutes	2

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

VORSCHPIU

13er Klassiker: Thai Spiegeleiersalat mit Limettensaft, Minze, Koriander, Chili, Stangensellerie, Rote Zwiebel	24
Thai Papaya Salat Grüne Papaya, Rüebli, Tomate, Rote Zwiebel, Limettensaft, Nam Pla, Chili, Erdnüssli	19
"Dr chli Knackig" Eisberg Uetendorfer Sprossen, Sesam & Kernen <i>Saucen: Sesam-Wasabi, Cremig Französisch, Mango</i>	10
Dim Sum (5 Stk / Portion) Grünes Curry, Riesenkrevetten, Schweizer Poulet	19
Rindstatar „hiesig“ & 13er Brot	24
Rindstatar „Fernweh“ & 13er Brot Sushiingwer, Wasabisesam & Sri Racha Sauce	24
Thai Beef Salat Rosagebratenes Flank Steak mit Limettensaft, Minze, Koriander, Chili, Stangensellerie	29
Black Tiger Riesenkrevetten & 13er Brot schwarzer Pfeffer, Thai Basilikum, Koriander, Caramel (6 oder 12 Chräblä)	24

RINDSTATAR

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

«Hiesig»

Valle Maggia Pfeffer & Mendrisiotto Chili 32
Mit Riesenkrevetten 44

«Bärner Oberland»

Knuspriges Spiegelei & Hobelkäse 37
Mit Riesenkrevetten 49

«Fernweh»

Sushiingwer, Wasabisesam, Koriander 32
Mit Riesenkrevetten 44

13er Klassiker

mit Café de Paris Überbacken 37
Mit Riesenkrevetten 49

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

HOUP TAKT OHNI TIER & 13ER SALAT

Thai Curry mit Frutiger Bio Tofu & Gemüse 29

Kapraw - Street Food Evergreen

„Pad Krapaw“ kriegst du bestimmt an jeder Strassenecke Bangkoks. Gemüse-Tofuwok, Chili, heiliges Thai Basilikum & knuspriges Spiegelei 29

«13er Tschiiis Börger»

Randentätschli im Briochebrötli,
Walliser Raclettekäse; pikante Sauce
& knusprige Pommes Chips 28
Mit Spiegelei +3

Thai Spiegeleiersalat mit Reis 29

13er Salat mitämä Huch «Fernweh»

Eisberg, Grüne Papaya, «Gmüesigs», Melone,
Uetendorfer Sprossen, Cranberrys, Erdnüssli,
Sesam, Gemüse, Rote Zwiebel, Minze, Ingwer,
& 13er Brot 16

«Ono fein ufm Salat»

Knuspriges Spiegelei +3 / Hobelkäse +5
Saftiges Poulet +7
Black Tiger Riesenkrevetten +12

«Sossä»

Sesam-Wasabi, Cremig Französisch, Mango

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 38

Cremiges Thai Kokosnusscurry mit Gemüse

& saftigem Emmentaler Poulet 32

& Black Tiger Riesenkrevetten, Reis 36

Kapraw Gai - Street Food Evergreen

Das weltbekannte „Pad Krapaw“ kriegst du
bestimmt an jeder Strassenecke Bangkoks.
Saftiges Pouletschenkefleisch ohne Knochen,
Chili, heiliges Thai Basilikum
& knuspriges Spiegelei, Reis 32

RIBS & CO

Mäse's Ribs - «chaschsä vodä Chnöchäli sugä»

18 Stunden gegarte Ribs nach geheimer Rezeptur
vom legendären Bad- und Grillmeister 42

King of Steak: Tomahawk (900-1100g)

6 Wochen am Knochen gereiftes Rib-Eye Steak.
Wenn der Metzger den Rippenknochen dran lässt,
hat Mann direkt einen praktischen Griff
am Steak und das Tomahawk ist geboren.
Ein echtes Männersteak eben! 13/100g

Flank Steak Café de Paris

Ein einst vergessenes Stück vom Rind. Dieser
«Special Cut» landet in Amerika schon
seit eh und je auf dem Grill; in «hiesigen»
Gefilden wurde es bis vor kurzem meistens
zu Hackfleisch verarbeitet. 38

13er Tschiiis Börger

Saftiges Rindshacktätschli im Briochebrötli,
Walliser Raclettekäse, pikanti Sri Rachasauce,
& knusprige Pommes Chips 28
Mit Spiegelei +3

ZTÜPFLI UFM I

13er Klassiker : Lava Cake

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

«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

«Glassächübäli» 6

SITÄWAGÄ (4CL)

Grappa Smoked Barrique (40%) 13

*Für diesen Grappa reifen ausgewählte friaulische Trauben in
französischen Eichenfässern. Diese wurden mit Kentucky-
-Tabakblättern in italienischer Qualität geräuchert, was dem
Destillat einen starken und intensiv rauchigen Geschmack gibt.
Er erinnert an Single Malt Whisky mit harmonischen Gewürznoten.*

Vielle Prune (43%) 11

Thuner Ingwerer (17%) 9

10 Jähriger Ron Millonario Rum aus Peru 13

Honig Williams (35%) 9