

Lieblingsgerichte für alle

Wir servieren eine Reihe von Lieblingsgerichten, die immer schmecken, zu Hause und in der Ferne.

Bärentatze Paniertes Kalbschnitzel mit Knoblauch-Jus, serviert mit einer Beilage nach Ihrer Wahl.	38.00	Berner Platte (Gs) Zungenwurst, Rippli, Schweinebrust, Siedfleisch, dazu Sauerkraut, gedörrte Bohnen und Salzkartoffeln.	27.50
Kalbsleber mit Kräutern (Gs) Gebratene Kalbsleberli mit frischen Kräutern, serviert mit einer Beilage nach Ihrer Wahl.	28.50	Lammnierstück Gebratenes Lammnierstück unter der Nusskruste, serviert mit Rotweinsauce und einer Beilage nach Ihrer Wahl.	35.50
Oberruntiger-Risotto (v) Leckeres Risotto aus Reis, angebaut im Berner Seeland, serviert mit Gemüse und Blauschimmelkäse.	24.50	Gebratener Tofu (vg) (Gs) Tofu, mit hausgemachtem Erbsen-Mash, verfeinert mit veganer Butter.	18.50



Vom Grill

Fleisch aus der Gegend, Fisch und vegetarische Optionen!
Gegrillt wie Sie es mögen - dazu knuspriges Knoblauchbrot.

Rinds-Flat Iron Steak (200g) (Gs) Gegrilltes Rindsteak von der Schulter, serviert mit Café de Paris Butter und einer Beilage Ihrer Wahl.	46.50
Poulet Suprême (Gs) Gegrillte Pouletbrust mit Steinpilzen, Thymianjus, rotem Zwiebelchutney und einer Beilage nach Ihrer Wahl.	37.50
Thunfisch-Steak Rosa gegrilltes Thunfisch-Steak mit Yakumisauce, dazu eine Beilage nach Ihrer Wahl.	46.50
Randen Vegi-Schnitzel (120g) (vg) (Gs) Randenschnitzel mit Kircherbsen, serviert mit gegrilltem Gemüse, neuen Kartoffeln oder einer Beilage nach Ihrer Wahl.	25.00
Panierter Feta (v) Panierter Feta, serviert mit hausgemachter Tomatensauce und einer Beilage nach Ihrer Wahl.	24.00
Gemüseschnitzel (v) Paniertes Gemüseschnitzel mit Mango-Chili-Chutney und einer Beilage nach Ihrer Wahl.	24.50
Saucen und Butter Pfeffersauce BBQ Sauce Meerrettichsauce Café de Paris Sauce-Bearnaise Chili-Mayonnaise	3.50

Burger

Frisch zubereiteter Burger in einem Brioche-Brötchen mit Skin-on Pommes und Krautsalat. Oder Salat anstatt Brötchen, extra Toppings und einem Extra Patty. Fragen Sie einfach!

Klassischer Beef Burger Serviert mit BBQ Sauce.	31.50
Poulet Burger Serviert mit BBQ Sauce.	29.50
Vegan Burger (vg) Tomaten-Burger, serviert mit veganer Sauce und veganem Speck.	28.50
Extra Toppings hinzufügen	2.00
Käse Cheddar	
Speck	
Spiegelei	
Essigurken	
Röstzwiebeln	
Jalapenios	
Extra Patty hinzufügen	6.00

Beilagen

Wählen Sie eine Beilage, um Ihre Mahlzeit abzurunden.

Süsskartoffel Pommes Frites (v)	4.50	Grüner Salat (v)	4.50
Bärner Frites (v)	4.50	Seeländerrisotto (v)	4.50
Gegrilltes Gemüse (v) Saisonales Gemüse aus Bern	4.50	Nudeln (v)	4.50
Ofen-Kartoffel mit Sauerrahm (v)	4.50	Salzkartoffeln (v)	4.50
		Kimchi (v)	4.50

Etwas Süßes zum Schluss

Heben Sie sich etwas Platz auf! Wir haben köstliche Desserts – jeder Bissen Glücksgefühl.

Fruchtsalat (vg) (Gs) Saisonales und frisches Obst.	7.50	Früchtekuchen (v) Hausgemachter Kuchen mit saisonalem Obst.	8.50
Tobleronemousse-Torte Hausgemachtes Tobleronemousse-Torte mit Schokolade.	11.50	Frischer Brownie (v) Hausgemachter Brownie, serviert mit Vanilla Glacé	12.50
Früchtegratin mit Pistazienglace (v)	9.50	Käse-Variation (v) Kleiner Käseteller, serviert mit Feigen-Apfelsenf	14.50



Holiday Inn

AN IHG[®] HOTEL

Tagesmenü



**Essen, das
Sie glücklich macht**

Willkommen

Auf was haben Sie heute Lust?

Wir haben für jeden etwas, nehmen Sie bitte Platz und schauen Sie sich unsere Speisekarte an.

Haben Sie noch Fragen? Wir sind da, um Ihnen zu helfen, sprechen Sie einfach ein Teammitglied an.

Wo bestelle ich?

Sie können an der Rezeption oder an der Bar bestellen – was für Sie besser ist.

Mitnehmen oder warten. Zimmerservice für Ihre Wünsche.

Möchten Sie unseren Mitnahmeservice probieren? Wir sind immer für Sie da, rufen Sie uns an, wenn Sie bestellen möchten.

Sie können Ihre Bestellung kostenlos in unserem To Go Café abholen, wir bieten aber auch den traditionellen Zimmerservice mit einer Tablettgebühr von 12,00 CHF in der Zeit von 11:00–22:00 Uhr an. Snacks sind rund um die Uhr in unserem To Go Café oder über den Zimmerservice verfügbar.

Welcome

What takes your fancy today?

There's something for everyone, so please take a seat and check out the menu.

Still have questions? We're here to help you out, feel free to grab any member of the team.

Where do I order?

You can order from reception or at the bar, whatever works best for you.

Take-in or wait-in. Room service to suit you.

Want to try our take-in service? We're ready when you are, so give us a call to place your order.

It's free to collect from our To Go Café or we still offer traditional room service, for a CHF 12.00 tray charge between 11am-10pm. Snacks are available 24/7 from our To Go Café or via room service.

S

.....

Hauswein:

Compleo Cuvée Noire,
Staatskellerei Zürich (CH), 9.50

.....

Fragen Sie nach den

Tagesgerichten

.....

Finden Sie nicht, was Sie
gerne hätten?

Sagen Sie es

Wenn wir es haben, bereiten
es unsere Köche für Sie zu

.....

Houswine:

Compleo Cuvée Noire,
Staatskellerei Zürich (CH), 9.50

.....

Ask for

Today's specials

.....

Can't see what you want?

Tell us!

If we've got it, our
Chefs will make it

Vorspeisen

Seitano Vunato (vg) 15.50

Dünngeschnittener Seitan unter einer Vunasauce, serviert mit Oliven, Kapern, Zwiebelringen und Paprika.

Gebackene Zanderfilets 27.50

im Bärner-Müntschi Bierteig

begleitet mit Tartarsauce und Chili-Mayonnaise.

Rindstatar 70g (Gs) 26.50

Feingeschnittenes Rindstatar mit Salatbouquet, Gemüse, Ei und Bonito-Flakes.

Graved Beef 23.50

Dünngeschnittenes, mariniertes Rindfleisch mit Kräutern und Chili, serviert mit Salatbouquet und Belper Knolle.

Bunter Blattsalat (vg) (Gs) (24) 10.50

Saisonaler, bunter Blattsalat mit karamelisierten Kernen, serviert mit einem Dressing Ihrer Wahl.

Gemischter Salat (vg) (Gs) 12.50

Bunter Blattsalat mit Saisongemüse, serviert mit einem Dressing Ihrer Wahl.

Seitano Vunato (vg) 23.50

Dünngeschnittener Seitan unter einer Vunasauce, serviert mit Oliven, Kapern, Zwiebelringen und Paprika.

Rindstatar 140g (Gs) 34.50

Feingeschnittenes Rindstatar mit Salatbouquet, Gemüse und Bonito-Flakes.

Pizza

Pizza, belegt mit frischen Zutaten.
Oder doch lieber einen Flammkuchen?

Pizza Saporita 19.50

Pizza, belegt mit Tomatensauce, Büffel-Mozzarella, Rohschinken, Rucola und Cherrytomaten.

Flammkuchen Classic (24) 19.50

Serviert mit Crème Fraîche, Speck und Zwiebeln

Flammkuchen Nordic 22.50

Serviert mit Crème fraîche, Rauchlachs, Zwiebeln, Kapern und Dill.

Flammkuchen Mexicaine 23.50

Serviert mit Crème Fraîche, Rindshackfleisch, Gemüse, Chili, Cheddar-Käse.



Pasta

Klassische Pastagerichte mit authentischen italienischen Saucen. Wählen Sie aus drei Arten von Pasta oder essen Sie glutenfrei – Bellissimo!

Kartoffelgnocchi (v) 25.50

Hausgemachte Gnocchi, serviert mit Spinat in einer Chili-Käse-Sauce.

Nudeln mit Crevetten 29.50

Hausgemachte Nudeln mit Crevetten, Trüffel und Brokkoli.

Fleisch-Ravioli 28.50

Hausgemachte Ravioli mit Hackfleischfüllung, geschwenkt in Salbeibutter.



Sandwiches

Frisch auf Bestellung zubereitet.

Club-Sandwich 28.00

Die klassischen drei Lagen aus gegrilltem Huhn, geräuchertem Speck, Eiern, Fleischtomaten, knackigem Salat in Brot gepackt und serviert mit Pommes Frites Ihrer Wahl.

Chef Sandwich 26.50

Laugenbrot mit leckerem Rindfleisch und knackigem Salat, Fleischtomaten, Gurken, Röstzwiebeln, Chili-Mayonnaise und Pommes Frites nach Ihrer Wahl.

Philly-Cheese-Sandwich (v) 21.50

Parisette-Brot mit Butter, knackigem Salat, Gemüse, überbacken mit Gruyere Käse, serviert mit Pommes Frites Ihrer Wahl.

Salate der Saison

Unsere super frischen Salate passen perfekt zu leichteren und gesunden Mahlzeiten.

Klassischer Caesar Salat mit Hähnchen 23.50

Goldgelb gegrilltes Hähnchen, Römersalat, knusprige Croûtons und Parmesanspäne, alles mit originalem Caesardressing.

Panzanella (v) 22.50

Marinierter toskanischer Brotsalat, dazu geröstetes Brot mit Artischocken, Peperoni und Tomaten.

Warmer Zweibelsalat (v) 18.50

Bundzwiebeln, Schalotten und Zitronen, serviert mit Burrata.

Portion Pommes Frites 4.50



Wenn Sie eine Lebensmittelallergie oder -intoleranz haben, informieren Sie bitte einen Mitarbeiter vor dem Essen. Das gesamte Essen wird in einem Bereich zubereitet, in dem Allergene vorhanden sind. (v) Vegetarische und (vg) vegane (Gs) Gerichte werden mit glutenfreien Zutaten zubereitet und sind (24) 24 Stunden am Tag erhältlich.

Preis in CHF inklusive 7.7% MwSt. Kinder übernachten und essen gratis bedeutet, dass Kinder unter 13 Jahren das Frühstück kostenlos bekommen. Mittag- und Abendessen sind auch kostenlos, wenn sie aus der Kinderspeisekarte ausgewählt werden und das Kind von mindestens einem Erwachsenen begleitet wird, der zumindest eine Hauptspeise isst. Dieses Angebot gilt für das Hotel, in dem die Familie des Kindes übernachtet. Fleisch Herkunft: Poulet, Schwein, Rind, Kalb - Schweiz, Thuna - Pazifik, Zander-Russland, Crevetten-Vietnam, Lamm - Australien

Starters

Seitano Vunato (vg) 15.50

Thin slices Seitano with Vuna sauce, served with olives, capers, paprika and onion rings.

Roasted zander filets in Bärner Müntschi beer batter 27.50

Served with tartar sauce and chili mayo.

Beef steak tartare 70g 26.50

The classic beef steak tartare served with salad bouquet, vegetable, egg and Bonito-Flakes.

Graved Beef 23.50

marinated slices of beef with herbs and chili, served with salad bouquet and Belper Knolle cheese.

Colourful seasonal salad (vg) (Gs) 10.50

Colourful seasonal salad with caramelized seeds and your choice of dressing.

Mixed salad (vg) (Gs) 12.50

Seasonal salad with seasonal vegetable and your choice of dressing.

Seitano Vunato (vg) 23.50

Thin slices seitano with Vuna sauce, served with olives, capers, paprika and onion rings.

Beef steak tartare 140g 34.50

The classic beef steak tartare served with salad bouquet, vegetable, egg and Binoto-Flakes.

Pizza

Pizza topped with fresh ingredients or swiss tarte flambée?

Pizza Saporita 19.50

Our classic pizza with tomato sauce, buffalo mozzarella, prosciutto, rocket and cherry tomatoes.

Tarte flambée classic 19.50

Served with crème fraîche, crispy bacon strips and onion rings.

Tarte flambée nordic 22.50

Served with crème fraîche, smoked salmon, onion rings and capers.

Tarte flambée mexicaine 23.50

Served with crème fraîche, minced beef, chili, vegetable and cheddar cheese.



Pasta

Classic pasta dishes made with authentic Italian sauces. Choose from three types of pasta or go gluten free – Bellissimo!

Gnocchi (v) 25.50

Homemade potato gnocchi served with spinach and chili cheese sauce.

Pasta with shrimps 29.50

Homemade pasta served with shrimps, truffel and broccoli.

Ravioli with minced meat 28.50

Homemade ravioli with minced meat filling finished with with sage butter.



Sandwiches

Freshly made to order

The Club 28.00

Classic triple-decker stack of grilled chicken, smoky bacon, egg, beef, tomato & crisp lettuce, packed into bread and served with your choice of fries.

Chef Sandwich 26.50

Lye bread with tasty beef slices, crisp lettuce, tomato, cucumber, onion rings and chili-mayo and your choice of fries.

Philly-Cheese-Sandwich (v) 21.50

Baquette served with crispy lettuce, butter, vegetable and Gruyere cheese and your choice of fries.

Seasonal salads

Our super-fresh salads make the perfect choice for a lighter and healthier meal.

Classic chicken Caesar salad 23.50

Golden grilled chicken, baby gem lettuce, crunchy croutons and a Parmesan crisp, all tossed in our creamy house dressing.

Panzanella (v) 22.50

Tasty salad from Toscana. Roasted bread served with artichokes, pepperoni, tomato mixed with vinegar & olive oil

Warm onion salad (v) 18.50

Spring onion and shallots finished with lemon juice and Burrata cream cheese.

Portion of fries 4.50



Please inform a member of staff before dining if you have a food allergy or intolerance. All food is prepared in an area where allergens are present.

(v) Vegetarian (vg) Vegan (Gs) Dishes are produced utilising non-gluten containing ingredients (24) are available 24 hours per day. A 10% discretionary service charge will be added to your bill. Prices in CHF include 7.7% VAT. Kids stay and eat free means that children under the age of 13 years can enjoy breakfast free of charge.

Lunch and dinner are also free when chosen from the kids' menu and the child is accompanied by at least one adult eating at least one main course.

This offer applies to the hotel in which the child's family is staying. Meal declaration: Chicken, porc, beef, veal-CH, Tuna-Pacific, Shrimps-Vietnam Lamb-Aus, Zander-RUS

Everyone's favourites

Serving up a selection of all-time favourites from home and away.

Bärentatze Breaded veal cutlet served with garlic jus and cranberry sauce and side dish of your choice.	38.00	Berner Platte (Gs) Delicious piece of Bern on the plate. Sausage, pork ribs, pork steak, stewed beef served with cabbage, dried green beans and potatoes.	27.50
Calf's liver (Gs) Juicy, roasted calf's liver with herbs, served with side dish of your choice.	28.50	Lamb loin Roasted Lamb with a nut crust, red wine sauce and side dish of your choice.	35.50
Risotto "Oberruntiger" (v) A classic, creamy risotto with vegetable and blue cheese.	24.50	Roasted Tofu (vg) (Gs) Golden brown and crispy Tofu served with mashed potatoes & peas with vegan butter.	18.50



From the grill

Locally sourced meats, fish and vegetarian options grilled to your liking.

Flat Iron Steak (200g) (Gs) Grilled, juicy beef steak served with butter Café de Paris and with side dish of your choice.	46.50
Chicken Supreme (Gs) Delicious chicken supreme served with porcini, thyme and onion chutney and side dish of your choice.	37.50
Tuna Steak (Gs) Juicy and grilled medium rare tuna steak served with Yakumi sauce and side dish of your choice.	46.50
Vegan cutlet (120g) (vg) (Gs) Grilled beetroot & chickpeas cutlet served with seasonal grilled vegetable and potatoes or with side dish of your choice.	25.00
Breaded Feta cheese (v) Breaded Feta cheese from Greece, served with homemade tomato sauce and with side dish of your choice.	24.00

Breaded vegetable cutlet (v) Tasty vegetable cutlet breaded served with mango-chili-chutney and side dish of your choice.	24.00
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

Sauces & butter Pepper sauce Sauce bearnaise Smoky BBQ sauce Chili mayo Horseradish sauce Café de Paris	3.50
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

Burgers

Freshly prepared burgers served in a brioche bun with skin-on fries and coleslaw. Swap your bun for salad, add extra toppings or an extra burger – just ask!

Classic beef burger Served with BBQ sauce	31.50
Chicken burger Crispy chicken steak with BBQ sauce	29.50
Vegan burger (vg) Vegan burger served with vegan sauce and vegan bacon and vegan bread.	28.50

Add extra toppings Crisp streaky bacon Cheddar cheese Fried egg Onion rings Pickles	2.00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

Add an extra burger	6.00
----------------------------	-------------

On the side

Choose a side to perfect your meal.

French fries (v) Sweet potato fries (v) Grilled vegetable (v) Seasonal vegetable from Bern. Baked potatoes (v)	4.50 4.50 4.50 4.50	Seasonal green salad (v) Creamy parmesan risotto (v) Noodles (v) Boiled potatoes (v) Kimchi (v)	4.50 4.50 4.50 4.50 4.50
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------

Finish with a treat

Save some room! We've got some delicious desserts, with a moment of joy in every mouthful.

Fresh fruit salad (v) (Gs) A simple colourful bowl full of our seasonal favourites.	7.50	Fruit pie (v) (24) Homemade pie with seasonal fruits.	8.50
Toblerone mousse cake Homemade toblerone chocolate mousse cake	11.50	Classic chocolate brownie (v) Homemade brownies served with vanilla ice cream.	12.50
Fruit gratin Tasty fruit gratin served with pistachio ice cream.	9.50	Selection of cheeses (v) Served with figs and apple mustard.	14.50