

MENÜVORSCHLÄGE

WIR EMPFEHLEN UNSERE SAISONALEN MITTAGSMENÜS

Frühlingsmenü zu CHF 38.00 pro Person (erhältlich 01. März bis 31. Mai)

Pilzterrine mit Kräuteröl

Gebratener Pouletoberschenkel in Rotweinsauce

Neue Kartoffeln

Grüne Spargeln

Erdbeermousse mit Rhabarbersauce

Vegetarische Alternative

Mediterranes Tomatenragout

mit grünen Spargeln und Oliven

Neue Kartoffeln

Unsere Weinempfehlung: **Pinot Noir de Salquenen AOC**, Wallis zu CHF 41.00

Sommermenü zu 38.00 pro Person (erhältlich 01. Juni bis 31. August)

Gazpacho mit Croûtons

Schweinssteak mit Kräuterbutter

Kurkuma-Auberginen Couscous

Broccoli mit Mandeln

Soufflé Glace Grand-Marnier

Vegetarische Alternative

Gebratene Zuchetti -Puffer

mit Tzatziki

Kurkuma-Auberginen Couscous

Unsere Weinempfehlung: **Compleo Cuvée Noire**, Zürich zu CHF 48.00

Herbstmenü zu 38.00 pro Person (erhältlich 01. September bis 30. November)

Herbstsalat mit Nüssen, Trauben und Granatapfel

Rehpfeffer mit Croûtons und Perlzwiebeln

Spätzli

Rosenkohl mit Marroni

Rotweinbirne

Crème brûlée mit Zimt und Waldbeerenragout

Vegetarische Alternative

Blätterteig-Croustade mit Pilzsauce

Spätzli

Rosenkohl mit Marroni

Rotweinbirne

Unsere Weinempfehlung: **Gigondas AC, Cuvée Tradition**, Côtes du Rhône zu CHF 55.00

Wintermenü zu 38.00 pro Person (erhältlich 01. Dezember bis 29. Februar)

Gemüsetatar auf Toast mit Kaperncrème

Rindssauerbraten an kräftigem Jus

Süßkartoffelstock

Glasierte Bohnen

Schokoladenmousse auf Mascarponecrème

Vegetarische Alternative

Bohnen-Chili mit Tofuwürfeln

Süßkartoffelstock

Unsere Weinempfehlung: **Das isch Läbe Tinta Barocca**, Portugal zu CHF 47.00

KALTE VORSPEISEN		CHF
Italienischer Salat mit Zucchetti, getrockneten Tomaten und Peperoni	Vegan	12.00
Gärtnerinnen-Salat Blattsalat mit Karottenstreifen, Gurken und Maiskörner	V	11.00
Kreuz-Salat Blattsalat mit Berner Hobelkäse, Apfelwürfel und Croûtons	V	13.00
Rauchlachstartar auf Salatherz		19.00
Rindstartar auf Salatherz		19.00
Gemüsetartar auf Salatherz	Vegan	16.00
SUPPEN		CHF
Süssmaiscrèmesuppe	Vegan erhältlich	9.00
Karotten-Ingwersuppe	Vegan erhältlich	9.00
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl	Vegan erhältlich	9.00
HAUPTGÄNGE FLEISCH		CHF
Schweinssaltimbocca mit frischem Salbei und Rohschinken mit Marsalajus Glasierter Karotten		30.00
Schweinsmedaillons mit Calvadossauce Broccoli mit Mandeln		36.00
Saftige Kalbsrahmwürfel mit Steinpilzen Mischgemüse		38.00
Suure Mocke (eingelegter Rindsschmorbraten) Broccoli mit Mandeln		34.00
Rose gebratenes Roastbeef mit Bernaise Sauce Mischgemüse		49.00
Gebratene Pouletbrust mit Pfeffersauce Frisches Ratatouille		32.00
Als Beilage wählen Sie zwischen Reis, Bramata-Polenta, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Röstli oder Nudeln		

FISCH		CHF
Pochiertes Zanderfilet auf Lauchbeet mit Safran-Weisswein-Sauce Trockenreis		33.00
VEGETARISCH / VEGAN		CHF
Auberginenpiccata Basilikumpesto Rosmarinkartoffeln Peperonata mit frischen Kräutern		26.00
Frisches Waldpilz-Stroganoff mit Crème fraîche Butterrösti		26.00
Gemüsecurry Trockenreis mit Kräutern	Vegan	27.00
Sojageschnitzeltes Stroganoff Rösti Broccoli	Vegan	29.00
DESSERTS		CHF
Brönnti Creme		12.00
Schokoladenmousse garniert mit Früchten		12.00
Tiramisu garniert mit Früchten		12.00
Panna cotta mit Himbeercoulis		12.00
Unsere Spezialität: Öpfuchüechli mit Vanillesauce		10.00

* Vegane Desserts auf Wunsch erhältlich

GETRÄNKE

KALTGETRÄNKE

CHF

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	1 l	8.50
Orangensaft	1 l	11.00
Apfelsaft	1 l	12.00
Hausgemachter Eistee mit Minze und Zitrone	1 l	12.00

Flaschen 3,5 dl

4.90

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

Flaschen 3,3 dl

4.90

Rivella rot oder blau

Pepsi, Pepsi Zero

Ramseier Süssmost, Michel Schorle

Sinalco

Flaschen 2 dl

4.90

Schweppes Bitter Lemon

KINLEY Tonic Water

KAFFEE UND TEE

Kaffee Crème	4.50
Espresso	4.50
Doppelter Espresso	6.00
Cappuccino	5.10
Milchkaffee	4.50
Tee	4.50

FLASCHENBIER

Flaschenbier 3,3 dl

Gurten Bäre Gold	(Vol. 5,2 %)	4.90
Gurten Zähringer Amber	(Vol. 5,4 %)	6.50
Feldschlösschen Dunkel Brune	(Vol. 5,5 %)	4.90
Valaisanne Pale Ale	(Vol. 5,2 %)	6.50
Valaisanne Zwickel	(Vol. 5,4 %)	6.50

Feldschlösschen alkoholfrei	(Vol. < 0,6 %)	4.70
Valaisanne Alkoholfrei	(Vol. 0,0%)	5.20

Flaschenbier 5 dl

Schneider Weisse	(Vol. 5,4 %)	7.30
------------------	--------------	------

APÉRITIF

Matte Apérosenza – der alkoholfreie Apéritivo aus der Berner Matte Brennerei 1l	40.00
Herber Enzian trifft auf frische Zitrusnoten, verfeinert mit Thymian und Rosmarin.	

Aperol Spritz – Spritzig, fruchtig, sommerlich 1l	45.00
Ein erfrischender italienischer Klassiker mit leuchtend oranger Farbe.	

Früchte-Bowl mit oder ohne Alkohol 1l	30.00 / 25.00
--	---------------