

## Suppen

Hausgemachte Rindsbouillon mit Flädli	7.50
Thuner Weissweinsuppe mit Speck-Chips	9.80

## Salate


Knackige, grüne Blattsalate	8.50
Gemischter Salat	9.80
Rothornsalat Blattsalat mit Speck, Champignons und Croûtons	11.50
Nüsslersalat (je nach Saison) mit Ei und Speck	12.80
Reichhaltiger Salatteller mit Ei und Früchten dekoriert	18.50

## Fitnesssteller

Pouletbrust	160gr	29.00
Schweinssteak	200g	30.50
Rindsentrecôte	200g	40.50
Pferdesteak	200 g	35.50

**garniert mit knackigen Salaten und hausgemachter Café de Paris**

Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer


Falls nicht anders vermerkt stammen alle Fleischprodukte aus der Schweiz, wo möglich Region  Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden sie sich bitte an uns; der Küchenchef Thomas Lüdi

# Klassiker

Rindszunge an Kapernsauce Kartoffelstock	26.50
Lammhüftchen an hausgemachter Knoblauch-Petersilienbutter Zwiebelkartoffeln und Gemüsebukett	33.50
Pouletgeschnetzeltes „Casimir“ Butterreis und Früchten	24.50
Berner Teller aus «Mini Beiz, Dini Beiz» Rippli, Speck, Siedfleisch, Zungenwurst Dörrbohnen, Sauerkraut und Salzkartoffeln	28.50
Suure Mocke aus dem Horrenbach nach hauseigenem Rezept 12 Stunden Niedergegart Kartoffelstock und Gemüsebukett	30.50
Zartes Pferdesteak an sämiger Pfeffersauce Kartoffelkroketten und Gemüsebukett	35.50
Gebratenes Zanderfilet mit gerösteten Buttermandeln Reis und Gemüsegar nitur	31.50
Hausgemachter Hackbraten an Pilzrahmsauce und Kartoffelstock	25.50
Kutteln an Tomatensauce Kartoffelstock	18.50
Schweinsrahmschnitzel Butternudeln, Früchtegar nitur	26.50
Cordon Bleu vom Schwein Pommes frites und Gemüsebukett	32.50

*Mini-Teller: Preisabschlag 3.00*

Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

Falls nicht anders vermerkt stammen alle Fleischprodukte aus der Schweiz, wo möglich Region  Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden sie sich bitte an uns; der Küchenchef Thomas Lüdi

## Fleisch, Beilage nach freier Wahl

Pouletbrust	19.50
Schweinssteak	25.50
Rindsentrecôte	35.50
Pferdesteak	30.50

### **Beilagen**

Butternudeln	5.30
Butterreis	5.30
Pommes frites	5.50
Kartoffelkroketten 5 Stück	5.50
Kartoffelkroketten 8 Stück	8.50
Portion Gemüse 5 Sorten	5.80
Portion Gemüse 8 Sorten	8.50

### **Hausgemachte Saucen oder Kräuterbutter nach Wahl:**

Pilzrahmsauce
Pfeffersauce
Café de Paris
Stroganoffsauce


## Fleischlose Gerichte

Reichhaltiger, frischer Gemüseteller	25.50
Salzkartoffeln	

Verschiedene Vegi – Rösti (Folgeseite) oder Fragen Sie nach weiteren Ideen ab der Tageskarte

*Mini-Teller: Preisabschlag 3.00*

Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

Falls nicht anders vermerkt stammen alle Fleischprodukte aus der Schweiz, wo möglich Region  Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden sie sich bitte an uns; der Küchenchef Thomas Lüdi







## Rösti-Spezialitäten (Kartoffelsorte Desirée oder Agria)

Speckrösti mit Spiegelei	19.50
Buurebratwurst vom Horrenbach mit Rösti und Zwiebelsauce	21.50
Fischer's Rösti mit geräuchertem Fisch	24.50
Asia Rösti mit Pouletstreifen, Gemüse und Gewürzen	24.50
Kalbsläberli mit Kräuter und Butterrösti	31.50
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce und Rösti	33.50

## Fleischlose Rösti

vegetarische mit diesem Logo




 Portion Rösti	15.00
 SIRIUS-Rösti mit Blattspinat, gekochtem Ei und Käse überbacken	18.50
 Förster Rösti mit cremigem Waldpilzragout	19.50
 Walliser Rösti mit Tomaten und Raclettekäse überbacken	19.50
 Gärtner Rösti mit Gemüse und Käse überbacken	19.50
 Daniela's Rösti aus rohen Kartoffeln, verschiedenen Käsen dazu	21.50

## Kids Zu jedem Kinder-Teller ein Spielsäckli



Chicken Nuggets vom Schweizer Poulet dazu Pommes frites	13.50
Kleines, paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	11.50
Teigwaren an Tomatensauce	9.50

Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

Falls nicht anders vermerkt stammen alle Fleischprodukte aus der Schweiz, wo möglich Region  Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden sie sich bitte an uns; der Küchenchef Thomas Lüdi