

Bei 5 und mehr Gänge reduzieren sich die Vorspeisen um 15%

KALTE VORSPEISEN

Gemischter Salat	CHF 8.50
Steinbocksalat	CHF 11.50
Warmer Mozzarella mit Rohschinken umwickelt auf Tomatencarpaccio	CHF 14.50
Rauchlachsfilet mit Dill-Senfsauce und Salatbukett	CHF 15.50
Hausgemachte Geflügelterrinen oder Kalbfleischterrinen mit Pistazien, dazu Orangen-Senfsauce und Salatgarniture	CHF 13.50
Lauwarme Riesencrevetten auf gewürzten, fein geschnittenen Gurkenscheiben an Gemüsevinaigrette dazu Knoblauchtoast	CHF 16.50
Waldorfsalat mit Nüssen und geräuchertem Entenbrüstchen	CHF 14.50
Melonenfächer mit Rugenwaldschinken	CHF 12.50
Mit Soja marinierter Thunfisch (kurz angebraten), dazu Salatbukett an Limonenvinaigrette	CHF 15.50

SUPPEN

Tomatensuppe mit Mozarellawürfeln	CHF 7.50
Basilikumschaumsuppe	CHF 6.50
Mildes Currysüppchen mit Kiwiwürfeln (Feigen)	CHF 6.50
Schaumige Suppe aus grünem Pfeffer mit Feigenwürfeln	CHF 7.50
Währschafte Suppe aus grünen Erbsen mit Brotroutons und Speck	CHF 6.50
Leicht gebundene Suppe mit frischem, buntem Gemüse	CHF 6.50
Spinatsuppe	CHF 6.50
Bouillon mit Pouletstreifen, Gemüse und Sesamöl	CHF 7.50
Pilzcremesuppe	CHF 6.50
Kalte Spezialsuppe nach Wunsch und Saion	CHF 7.50

WARME VORSPEISEN

Gebratenes Felchenfilet Toskanische Art auf Kartoffel-Knoblauchpüree	CHF 14.50
Sautiertes Lachsfilet an Lemongrassauce dazu Gnocchi	CHF 16.50
Gratin von Jakobsmuscheln mit Lauch-Kartoffelheu	CHF 19.50
Frische Papardelle mit Rauchlachsstreifen	CHF 12.50
Basilikumnudeln mit Tomatenwürfeli und Parmesanspäne	CHF 12.50
Tex Mex mit verschiedenen Saucen und Salat	CHF 14.50
Weinbergschnecken (6 Stück) auf Kartoffel-Gemüseküchlein mit Hauskräuterbutter überbacken, im Suppenteller serviert	CHF 13.50

HAUPTGÄNGE

RIND	2-3 GANG	4-5 GANG	6-? GANG
Château-Briand mit Bearnaisesauce (Filetmittelstück) 2-3 Gang 1 Nachservice inkl.	CHF 40.50	35.50	32.50
Roastbeef mit Hollandaise oder Bearnaise oder Foyotsauce 2-3 Gang 1 Nachservice inkl.	CHF 32.50	28.50	23.50
Rindsfiletsteak mit Kräuterbutter (Filetmittelstück) (180g/140g/100g)	CHF 40.50	35.50	32.50
Entrecôte vom Babybeef mit Kräuterbutter (180g/140g/100g)	CHF 31.00	26.50	21.50
Sautierte Würfelchen vom Baby-Beef Stroganoff	CHF 27.00	24.00	20.50
Enrecôte mit schwarzem Pfeffer und Whisky-Sauce (Baby-Beef BEO) (180g/140g/100g)	CHF 31.00	26.50	21.50
Glasierte Fleischvögel	CHF 19.50	17.50	15.50

KALB	2-3 GANG	4-5 GANG	6-? GANG
Kalbschnitzel an Zitronensauce 2-3 Gang 1 Nachservice inkl.	CHF 32.50	27.50	21.00
Kalbskarreebraten an Rosmarinjus mit Morchelsauce zusätzlich CHF 5.- 2-3 Gang 1 Nachservice inkl.	CHF 36.50	32.50	25.00
Kalbspiccata Mailänderart 2-3 Gang 1 Nachservice inkl.	CHF 28.50	25.00	21.00
Kalbsgeschnetzeltes an Cognacsauce 2-3 Gang 1 Nachservice inkl.	CHF 28.50	25.00	21.00
Kalbshohrückensteak mit Sauce nach Wahl 180g/140g/100g Morchelsauce zusätzlich CHF 5.-	CHF 34.00	28.50	21.00
Wienerschnitzel 150g/120g/100g	CHF 28.50	25.00	21.00
Cordon-bleu Füllung nach Wunsch 150g/120g/100g	CHF 31.50	27.50	23.00

SCHWEIN

	2-3 GANG	4-5 GANG	6-? GANG
Braten vom Schweinekarree mit Braten- oder Rosmarinjus 2-3 Gang 1 Nachservice inkl.	CHF 22.00	20.00	17.50
Steak an Senfsauce 180g/140g/100g	CHF 22.00	20.00	17.50
Medaillons vom Filet im Rohschinkenmantel mit Balsamicoglace	CHF 29.00	26.50	24.50
Ganz gebratene marinierte Schweinehaxe ca. 500g-600g	CHF 21.50	-----	-----
Marinierte, glasierte Baby-Ribs 500g/400g/250g	CHF 22.50	18.50	14.00
Kotelette am Stück gebraten mit Pilzsauce 2-3 Gang 1 Nachservice inkl.	CHF 22.50	20.50	18.50
Schnitzel paniert 150g/120g	CHF 17.50	14.50	
Cordon-bleu Füllung nach Wunsch 150g/120g	CHF 20.50	17.00	

GEFLÜGEL

	2-3 GANG	4-5 GANG	6-? GANG
Gebratenes, mit Mozzarella gefülltes und mit Rohschinken umwickeltes Pouletbrüstchen an Portweinsauce CH 2-3 Gang 1 Nachservice inkl.	CHF 24.50	20.00	18.50
Pouletbrüstchen an Currysauce mit Früchten CH 2-3 Gang 1 Nachservice inkl.	CHF 24.50	20.00	18.50
Paniertes Pouletbrüstchen CH 150g/120g/100g	CHF 20.50	16.00	13.50
Entenbrüstchen an Portweinsauce F 2-3 Gang 1 Nachservice inkl.	CHF 29.50	26.50	23.50
Maispulardenbrüstchen an Calvadossauce F 2-3 Gang 1 Nachservice inkl.	CHF 24.50	20.00	18.50

LAMM

	2-3 GANG	4-5 GANG	6-? GANG
Rose gebratenes Lammkarree (mit Knochen) an Portweinsauce AUS/NZ 2-3 Gang 1 Nachservice inkl.	CHF 36.50	31.50	26.50
Lammentrecôte an Kräuter-oder Knoblauchjus AUS/NZ 2-3 Gang 1 Nachservice inkl.	CHF 30.50	25.50	22.50
Lammfilets an Portweinsauce 2-3 Gang 1 Nachservice inkl.	CHF 30.50	25.50	22.50

FISCH

	2-3 GANG	4-5 GANG	6-? GANG
Gebratene Forellenfilets Mediterrané 2-3 Gang 1 Nachservice inkl.	CHF 21.50	17.50	15.50
Gebratenes Felchenfilet mit Hollandaise und Grapefruitschnitzen 2-3 Gang 1 Nachservice inkl.	CHF 22.50	19.50	16.50
Sautiertes Lachsmedaillon an Rotweinbuttersauce 150g/120g/100g	CHF 24.00	20.50	17.50
Gratin aus verschiedenen Fischen an Vermouth Sauce 2-3 Gang 1 Nachservice inkl.	CHF 28.50	25.50	21.50
Seeteufelmedaillons an Trüffelschaum mit gebackenen Gemüsestreifen 2-3 Gang 1 Nachservice inkl.	CHF 38.50	32.50	29.00

Fragen Sie nach den Saisonfischen !

VEGI	2-3 GANG	4-5 GANG	6-? GANG
Apfel-Kartoffelpüree mit grünen Spargeln und Pilzragout	CHF 24.50	20.00	18.50
Griessgnocchi mit Käse überbacken auf Tomatencoulis dazu Broccoli	CHF 21.50	18.50	16.50
Gemüse-Früchtecurry im Reisring	CHF 21.50	18.50	16.50
Roulade von Gemüse-Käselasagne mit Rosmarinbutter, Ratatouille und Tomatencoulis	CHF 25.50	21.50	18.50

Bitte fragen Sie nach unseren aktuellen Vegigerichten oder wir stellen nach Ihren Wünschen zusammen.

BEILAGEN

STÄRKEBEILAGEN

Kartoffelgratin	CHF 5.00
Kartoffel-Apfelpüree	CHF 5.00
Pommes Frites	CHF 5.00
Hausgemachte Kartoffelkrapfen	CHF 5.00
Jamaikakartoffeln	CHF 5.00
Kroquetten	CHF 5.00
Rosmarin-Bratkartoffeln	CHF 5.00
Nudeln normal	CHF 4.50
Nudeln Spezial je nach Saison	CHF 6.50
Maccaronigratin	CHF 5.50
Tomatenspaghetti / Nature	CHF 4.50
Roulade von Gemüse-Käselasagne	CHF 5.50
Trockenreis	CHF 4.50

Pilawreis	CHF 5.00
Wildreismischung	CHF 5.50
Reisküchlein	CHF 5.50
Griessgnocchi	CHF 5.00
Maisgnocchi	CHF 5.00
Süssmaisküchlein	CHF 5.50

GEMÜSE

Gemüsebukett	CHF 5.50
Blattspinat	CHF 4.50
Bohnenbündeli mit Speck	CHF 5.50
Tomate Provençalische Art	CHF 5.50
Ratatouille	CHF 5.50
Pack Choy	CHF 5.00

DESSERT

Käsespezialitäten	CHF 10.50
Dessertzauber	CHF 16.50
Hausgemachtes Tirami-Su	CHF 9.50
Creme Caramel mit Schlagrahm	CHF 7.50
Gebrannte Creme	CHF 8.50
Vanilleeisbecher mit warmen Beeren oder Schokoladensauce	CHF 8.50
Orangensorbet mit Campari	CHF 8.50
Kirschengratin mit Eiercognaceis	CHF 12.50
Trois Chocolate mit Früchten garniert	CHF 8.50
Eiskaffee mit oder ohne Baileys	CHF 8.50
Französische Crème im Glas mit Früchten nach Saison	CHF 8.50
Warmes Schoggiküchlein mit Eiercognacglace	CHF 11.50

APERU UND BEILAGEN

Champagner 75cl	CHF 72.50
Champagner Cüpli 1dl	CHF 15.00
Prosecco 75cl	CHF 40.00
Prosecco Cüpli 1dl	CHF 7.50
Früchtebowle mit Alkohol pro Person	CHF 9.50
Früchtebowle ohne Alkohol pro Person	CHF 9.50
Blätterteiggebäck gefüllt 3 Sorten	CHF 8.50
Lachsbrötli 1 Stück	CHF 3.50
Tatarebrötli 1 Stück	CHF 3.50
Käseküchlein gross 1 Stück	CHF 3.00
Käseküchlein klein 1 Stück	CHF 1.50
Schinkengipfeli gross 1 Stück	CHF 3.00
Schinkengipfeli klein 1 Stück	CHF 1.50
Aperobuffet pro Pers.	CHF 18.50

HERKUNFT FLEISCH

Schwein

Hohrücken Berner Oberland
Schinken Berner Oberland
Filet Berner Oberland
Nierstück Berner Oberland
Hals Berner Oberland
Haxen Berner Oberland

Rind

Baby-Beef Berner Oberland
Filet Brasilien
Entrecôte Berner Oberland
Stotzen CH

Lamm

Karree Australien/Neuseeland
Entrecôte Australien/Neuseeland
Filet Australien/Neuseeland

Geflügel

Pouletbrüstchen Schweiz/Frankreich
Entenbrüstchen Frankreich

Kalb

Steak Berner Oberland
Schnitzel Berner Oberland
Hohrücken Berner Oberland

Alle Preise inklusive 7.6% Mehrwertsteuer