

## Kalte Vorspeisen

- |   |       |  |       |
|---|-------|--|-------|
| • Blattsalat  | 5.00  | • Fleischpastete oder Terrine<br>garniert mit Salaten, Sauce Cumberland                  | 14.00 |
| • Gemischter Salat  | 7.00  | • Hors d'Oeuvre varié<br>(Kalte Fleisch- und Fischspezialitäten<br>garniert mit Salaten) | 19.00 |
| • Haussalat<br>(Mischsalat mit Speck, Ei und Croûtons)                      | 9.00  | • Geräuchertes Forellenfilet<br>mit Meerrettichschaum, garniert mit Salaten              | 17.00 |
| • Gemischtes Trockenfleisch<br>(Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Salami) | 14.00 | • Hausgemachter Graved Lachs auf buntem<br>Saisonsalat, Senf-Dillsauce, Toast und Butter | 19.50 |
| • Bauernschinken  | 14.00 |  |       |
| • Rindfleischcarpaccio<br>mit Rucola und Hobelkäse                          | 18.50 |  |       |

## Saisonale Spezialitäten

(Angebot und Preise nach aktueller Marktsituation)

- Melone mit(oder ohne) Rohschinken
- Nüsslersalat mit Ei, Croûtons(und Speck)
- Saisonale Pasteten oder Terrinen

## Warme Vorspeisen

- |  |       |
|--|-------|
| • Pochiertes Saiblingfilets an würziger Weissweinsauce, Pilavreis        | 19.50 |
| • Riesenkrevetten in Kokosmantel paniert auf Gemüsebeet                  | 17.00 |
| • Pouletspiessli an fruchtiger Erdnuss Sauce auf saisonalen Blattsalaten | 15.00 |
| • Champignonsragoût auf Toast  | 14.00 |
| • Pastetli (Kalbfleisch-, Brätchügeli-, Champignonsfüllung)              | 14.00 |
| • Vegetarische Frühlingsrollen auf Salatbouquet                          | 14.00 |

## Suppen

Die Suppen werden mit 4.50 berechnet

- |   |                           |
|---|---------------------------|
| • Fleischsuppe mit Einlage nach Wahl; Flädli, Eierstich(Royal), Teigwaren, Gemüsejulienne |                           |
| • Tomatencrèmesuppe   | • Gemüsesuppe „Bauernart“ |
| • Geräucherte Weissweinsuppe  | • Berner Märitsuppe       |

Gerne empfehlen wir Ihnen auch unsere Saisonspezialitäten;

(Angebot und Preise nach aktueller Marktsituation)

- |                       |                |
|-----------------------|----------------|
| • Spargelcrème        | • Kürbissuppe  |
| • Bärlauchschaumsuppe | • Wildconsommé |

## Menuvorschläge

Kalbs- und Schweinsbraten, Poulet  
Gemüseplatte  
Pommes frites

35.50

Tellerservice(ohne Poulet) 27.50

\*\*\*\*\*

Reichhaltige Bernerplatte (mindestens 7 Sorten Fleisch)  
Sauerkraut und Bohnen  
Salzkartoffeln

37.--

Tellerservice 29.--

\*\*\*\*\*

Rindsschmorbraten (oder Suure Mocke)  
Gemüseplatte  
Kartoffelstock

37.--

Tellerservice 29.--

\*\*\*\*\*

Lamm-Gigot (Lammkeule) „Provençalische Art“  
Gemüseplatte  
Kartoffelgratin

34.50

\*\*\*\*\*

Roastbeef „Englisch gebraten“  
Sauce Béarnaise  
Gemüseplatte  
Herzoginkartoffeln

39.50

\*\*\*\*\*

Kalbescarrée glasiert  
Gemüseplatte  
Lorette - Kartoffeln

43.--

**Geschnetzeltes Kalbfleisch an Rahmsauce  
Rösti oder Reis** (mit Rösti nur bis 30 Personen)  
33.50

\*\*\*\*\*

**Schweinsfilet vom Grill mit Morchelsauce  
Gemüseplatte  
Kartoffelkroketten**  
39.50  
Tellerservice 31.50

\*\*\*\*\*

**Wienerschnitzel** (Kalbfleisch)  
**Gemüseplatte  
Pommes frites**  
36.50  
Tellerservice 30.--

\*\*\*\*\*

**Piccata „Mailänder Art“** (Schweinsfilet)  
**Spaghetti oder Safranrisotto**  
35.--  
Tellerservice 27.--

\*\*\*\*\*

**Geschnetzeltes „Casimir“**  
(an Curryrahmsauce garniert mit Früchten)  
**Reis**  
(Kalbfleisch) 33.50  
Tellerservice (Poulet) 25.--

\*\*\*\*\*

**Kalbshaxe nach Art des Hauses  
Gemüsebouquet  
Spätzli**  
34.--

**Kalbssteak grilliert an Steinpilzsauce  
Gemüseplatte  
Breite Nudeln**

43.50

\*\*\*\*\*

**Die drei Filets „nach Art des Hauses“**  
(Kalbs-, Schweins-, Rindsfilet am Stück gebraten)

**Gemüseplatte  
Kartoffelgratin**

46.50

\*\*\*\*\*

**Mixed-Grill „Ochsen“**

(Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Poulet, Kalbsleber, Chipolata, Speck)

**Gemüseplatte  
Pariserkartoffeln**

47.--

Bis 28 Personen

**Fondue Chinoise à Discretion**

(Rind, Kalb, Truten)

**Hausgemachte Saucen**

**Früchte**

**Reis**

**Pommes frites**

38.--

## **Vegetarische Vorschläge:**

**Gemüsepiccata  
Spaghetti mit Tomatensauce**

**19.--**

\*\*\*\*\*

**Weissweinrisotto mit Steinpilzen**

**24.50**

\*\*\*\*\*

**Quornschnitzel auf Gemüsereis  
mit pikantem Tomatencoulis**

**21.--**

\*\*\*\*\*

**Spätzlipfanne (Saison)  
mit Gemüsestreifen und Waldpilzen**

**24.--**

**Weitere Vegi-Gerichte offerieren wir Ihnen entsprechend  
der aktuellen Saison!**

## Einige Dessertempfehlungen:

Caramelköppli mit Rahm	Fr. 6.50
Berner Süssmostcrème	Fr. 8.50
Mini	Fr. 6.50
Gebrannte Crème	Fr. 8.50
Mini	Fr. 6.50
Frischer Fruchtsalat	Fr. 9.50
Mini	Fr. 7.00
mit Rahm	+Fr. 1.50
Coupe Maison	Fr. 11.00
Mini	Fr. 8.00
Meringue mit Schlagrahm	Fr. 7.00
Mini	Fr. 5.50
Meringue glacé	Fr. 9.50
Mini	Fr. 7.00
Panna Cotta mit warmen Beeren	Fr. 9.50
Mini	Fr. 6.50

## Hausspezialitäten

Orangenparfait	Fr. 11.50
Mini	Fr. 8.50
Vacherin glacé garniert	Fr. 13.00
(ab 8 Personen)	
Früchtekuchen	Fr. 5.50
Reichhaltige Käseplatte, pro Pers	Fr. 14.--
(ab 10 Personen)	

## **Reichhaltiges Dessertbuffet**

(ab 25 bis 80 Personen)

Fr. 17.--

## Hausspezialitäten

<b>Coupe „Maison“</b> Frischer Fruchtsalat, Vanille-+Erdbeerglacé, Schlagrahm	11.00 / mini 8.00
<b>Frieda's Traum</b> Vanilleglacé, Eierkirsch, Schlagrahm	11.50/ mini 8.50
<b>Berner Süssmostcrème</b>	8.50 / mini 6.50
<b>Hausgemachtes Orangenparfait</b> mit Schlagrahm	11.50 / mini 8.50
<b>Frischer Fruchtsalat*</b>	9.50 / mini 7.00
<b>Frischer Fruchtsalat mit Kirsch*</b>	11.50 / mini 8.50
<b>Meringue mit Rahm</b>	7.00 / mini 5.50
<b>Meringue mit Glacé und Rahm</b> (Vanille- und Erdbeerglacé)	9.50 / mini 7.00
<b>Ochsen-Meringue</b> Riesenmeringue mit Vanille- und Erdbeerglacé, garniert mit Früchten, Schlagrahm	12.50
<b>Caramelköpfl mit Rahm</b>	6.50
<b>Früchtekuchen*</b>	5.50
<b>Wienerkaffee</b> Kaffee mit Vanilleglacé und Schlagrahm	7.--
	*Rahmzuschlag 1.50

•Die Dessert mit Alkohol sind ab 18 Jahren erhältlich!

# Weisse Flaschenweine

## *Bielersee*

### **Twanner**

*Weinbau Gasser-Mürset*

2013 32.--



## *La Côte*

### **Château de Colombier s/Morges**

*Olivier Loeffel et Fils*

*Exclusivité UVAVINS, Morges*

2014 32.--

*5dl Desirée* 24.--

### **Pinot Gris**

*du Château de Colombier s/Morges*

*Olivier Loeffel et Fils*

**Exclusiv in der 5 dl Flasche**

2013 26.--



## *Lavaux*

### **Villette AOC**

*Domaine de la Bolliattaz*

**Exclusiv in der 5 dl Flasche**

2013 28.--

### **St. Saphorin „L'Archevesque“**

*Bouvard, Cully*

2012/13 47.--

### **Dézaley „Mediterranée“**

*Bouvard, Cully*

2014 55.--



## *Chablais*

### **Yvorne „Tradition“ AOC Chablais**

*Association viticole Yvorne*

2014 42.--



*Wallis*

## **Johannisberg AOC**

*Feuergold*

*Les fils Maye, Riddes*

2013/15 39.--

## **Rosé Flaschenweine**

### **Les Chaumes, Oeil-De-Perdrix**

*Pinot noir du pays de Vaud*

*UVAVINS, Morges*

2014 36.--

### **„Reine Blanche“**

*Dôle Blanche du Valais*

*Les fils Maye, Riddes*

2012/14 39.--

## **Schaumweine**

### **Marquis de Riencourt**

*Blanc de Blanc de France, brut*

*Hammel, Rolle*

30.50

### **Pommery Brut Royal**

*Champagne, Reims*

67.--

### **Prosecco**

*superiore D.O.C.G.*

*Cantina Montelliana*

38.--

*Cüpli* 7.50

# Rote Flaschenweine

## Schweiz

### Schaffhausen

„aagne“

**Pinot noir Spätlese AOC**

Familie Gysel, Hallau

2014 46.00

### Bielertsee

**Twanner, Auslese**

*Pinot Noir*

Weinhau Gasser-Mürset, Twann

2013 36.00

### La Côte

**Château de Colombier s/Morges**

*Assemblage de cépages*

*Gamay, Gamaret - Garanoir*

*Olivier Loeffel et Fils*

2014 33.00

5dl Désirée 25.00

### Lavaux

**St. Saphorin Cuvée Louis**

*Pinot, Merlot, Syrah*

*Louis Bovard, Cully*

2012 55.00

3/8 Schöppli 35.00

### Chablais

**Yvorne AOC „la Bastide“**

*Elaboration en foudre de chêne*

*Pinot noir, Gamay, Gamaret-Garanoir*

*Obrist Vevey*

2013 42.00

### Tessin

**Merlot Cresperino**

*Tenuta Bally, Vezia*

2012 41.00

3.75dl Schöppli 28.00

## Wallis

### Pinot Noir "Flamine"

*Les Fils Maye, Riddes*

2014 40.00  
3.5dl Schöppli 27.50

### Humagne rouge

*la Chassenarde*

*Les fils Maye, Riddes*

2013 45.00

### Syrah AOC

*la Barrique*

*Les fils Maye, Riddes*

2013 49.00  
3.5dl Schöppli 33.00

## Frankreich

## Burgund

### Beaujolais

### Fleurie AOC

*Vennerhus Grosshöchstetten*

2012 38.00

### Côte de Beaune

### Savigny les Beaune AC

*Vinifié, élevé et mis en bouteille par*

*Albert Bichot*

2007 56.00

## Côtes du Rhône

### Crozes-Hermitage

*Syrah*

*Primavera, Domaine du Colombier*

2008 48.00

## Bordeaux

### Saint Estèphe

### Château Fourcas Dupré AOC

*Cru Bourgeois*

2000 54.00

## Italien

### *Toscana*

#### **Rosso di Montalcino DOC**

*Sangiovese  
Siro Pacenti*

2010 54.00

### *Abruzzen*

#### **Montepulciano d'Abruzzo**

*Azienda Agricola Nicola di Sipio*

2012 43.00

## Spanien

### *Navarra*

#### **Tierra de Santana, Crianza**

*Tempranillo, Garnacha  
Bodegas Campezuelo*

2011 37.00

### *Rioja*

#### **Tobia Selección, Crianza**

*Tempranillo, Garnacha, Graciano  
Bodegas Tobia*

2011 42.00

## Portugal

#### **Castelinho Reserva**

*Touriga Nacional, Tinta Roriz  
Douro*

2012 40.00