

RESTAURANT KARTE

SALATE

NÜSSLISALAT mit Speck und Ei an französischer Sauce 10.50

WINTERZAUBER SALAT 15.00

Nüsslisalat an italienischem Dressing
dazu lauwarmer Ziegenfrischkäse beträufelt mit Honig und Thymian
garniert mit hausgemachter Rehwurst

SUPPEN

ROTE THAI CURRYSUPPE 9.50

als Einlage Crevette mit Speck umwickelt
mit erfrischendem Zitronengras, Limesblätter und Kokosnussmilch

KAROTTEN CRÈMESUPPE 8.00

mit Kokosnussmilch und Ingwer, das gibt schön warm

VOM GRILL

SURF AND TURF „DER KLASSIKER“ 46.00

Grilliertes Rindsteak und Hummer auf Café de Paris Sauce
Reis und Broccoli mit Mandeln

SWISS PRIME ANGUS ENTRECÔTE FÄCHER

an hausgemachtem Café de Paris Sauce
dazu servieren wir Gemüsebouquet und Pommes frites

Das Fleisch stammt aus erster Qualität vom Schweizer Bauernhof,
aus tierfreundlicher Haltung mit gesicherter Herkunft.
Es hat eine kräftig rote Farbe, ist fein marmoriert zart wie auch saftig.

Ladys Cut	150 g	41.00
Gentlemans Cut	200 g	45.00

EIFACH GLUSCHTIGI SACHE

ZARTER RINDS SCHMORBRATEN GESPICKT 32.00
hausgemachte Dauphine Kartoffeln mit Meerrettich
Gemüsebouquet

SCHWEINSSTEAK GRATINIERT 30.00
MIT GREYERZER UND SPIEGELEI
gebratene Schupfnudeln, Gemüsebouquet

BERNER CORDONBLEU 30.00
vom Schwein gefüllt mit Schmelzkäse, Speck und Zwiebeln
dazu Pommes frites und Gemüsebouquet

ÄLPLER RÖSTI 19.00
mit Speck, Käse und Spiegelei

BERNER TELLER 25.00
feines Rippli, Speck und Berner Zungenwurst auf Sauerkraut
dazu Salzkartoffeln und Bohnenbündeli

FEINSCHMECKER MENU

KAROTTEN CRÈMESUPPE
mit Kokosnussmilch und Ingwer, das gibt schön warm

SWISS PRIME ANGUS ENTRECÔTE FÄCHER
an hausgemachtem Café de Paris Sauce
dazu servieren wir Gemüsebouquet und Pommes frites

SAISONALER FRUCHTGRATIN 60.00
mit Haselnuss Caramel Glace

