

HERBST KARTE 2024

Mir hei nöie Wyy uf dr Charte...

...hesch's gse? Muesch probiere!

Primitivo di Manuduria 47.00

Primitivo, Italien

Rubinrot, reife Kirschen und Pflaumen, eine Note von Kakao und Vanille, samtige Textur, angenehme Süsse.

Barbera Nizza 65.00

Barbera, Italien

Tiefes Rubinrot. Elegant, kraftvoll und doch lebendig. In der Nase rote Früchte, Pfeffer und Unterholz. Samtige Tannine mit langem Abgang.

San Giu Rosso 51.00

Cabernet Sauvignon und Syrah, Italien

Intensives Rubinrot. Anhaltender Duft mit Noten von Sauerkirschen und reifen Brombeeren. Am Gaumen strukturiert, mit weichen Tanninen.

Raices 1 Icon 65.00

Garnacha, Graciano, Prieto Picudo und Tempranillo, Spanien

Dunkelrot. Geschmack von wilden Früchten, Mokka, schwarzer Tabak, zarte Holznoten, schwarze Oliven und ein Hauch von Veilchen.

La Marouette 43.00

Syrah, Frankreich

Rubinrot. Intensiv, würzig mit Thymian und weissem Pfeffer. Kräftig, mit frischem, harmonischem Abgang.

Puro 61.00

Malbec, Argentinien

Fruchtig. Im Gaumen kraftvoll und angenehm. Geschmack von Pflaumen. Sanfte Tannine, Offenes, aromatisches Bouquet mit frischer Beerenfrucht und einem Hauch Kaffee.

Vorspeisen

Grüner Salat 9.80

Gemischter Salat 13.00

Nüsslersalat mit Speck und Ei 13.80

Beefsteak Tatar mit Toast und Butter 21.00
mit Calvados, Whisky, Cognac +3.00

Kürbissuppe mit hausgemachter Sauerrahm-Curry-Glace 13.00

Burrata mit Kürbis-Chatney und eingelegten roten Weintrauben 21.80

Herbst Hit's

Rehpfeffer nach Jägerart 29.00
Rotkraut und Rotweibirne und Spätzli

Pastetli Hubertus 31.00
Rehgeschnetzeltes mit Pilzen, garniert mit Apfel, Birne und Trauben

Rehschnitzel Mirza 39.00
Rotkraut, Marroni, Apfel mit Preiselbeeren und Spätzli

Wildschweinfilet Sepp 37.50
an Preiselbeer-Rahmsauce mit Herbstgarnitur und Spätzli

Herbst Burger (Rindfleisch) 34.50
im Mais Brot mit Kürbis-Ketchup, Rotkabis, Kräuterseitling und Pommes Frites

Gemüseteller Diana mit Spätzli 29.00
garniert mit Apfel, Birne und Trauben

Portion Marroni zu Wildgerichten + 6.00

Das Fleisch unser Wildkarte stammt aus Österreich.
Abänderungen der Herbst Hits sind nicht möglich

Hauptgänge

Damenteller 30.00

Schweinssteak mit Kräuterbutter auf diversen Salaten

Löwenteller mit Pommes Frites 30.00

zwei panierte Schweinsplätzli auf Bratensauce und Salat

Rahmschnitzel mit Nudeln 31.00

zwei Schweinsplätzli mit Champignonsauce, Pfirsich und Salat

Suuri Läberli mit Rösti 25.50

Schweinsleber

Schweinsfilet an Morchelsauce mit Nudeln 38.00

Schweins Cordon bleu mit Gemüse und Pommes Frites 35.50

Büetzersteak mit Pommes Frites und Kräuterbutter 37.00

Riesenschweinshalssteak

Riz Casimir 29.50

Geschnetzelte Pouletbrust garniert mit Früchten

Rindsfiletgulasch Stroganoff mit Butterreis 48.00

mit Champignons, Gurken, Peperoni an Paprikasauce

Änderung von Beilagen

Rösti +5.00

mit Gemüsebouquet +12.80

nur mit Gemüse ohne Beilage +7.80

Vom Grill

2 Schweins Kotelette 600 g 37.00

Pferdeentrecôte (CAN) 300 g 48.00

Pouletbrust 180 g 32.00

Rindsentrecôte 300 g 56.00

Rindsfilet (CH) 220 g 58.00

Angus Rindsfilet (AUS) 200 g 53.00

Angus Rindsfilet (AUS) 300 g 59.00

Angus Rindsfilet (AUS) 400 g 65.00

Angus Rindsfilet (AUS) 500 g 71.00

Alle Speisen vom Grill inklusive einer Beilage und
einer Sauce nach freier Wahl

Beilagen

Pommes Frites, Reis, Nudeln, Spätzli, Rösti

Saucen

Béarnaise, Pfeffer, Morchel, Champignonrahmsauce
Knoblauchbutter, Kräuterbutter

Änderung von Beilagen

mit Gemüsebouquet +12.80
nur mit Gemüse ohne Beilage +7.80

Weinkarte

Weiss

	1 dl	5 dl	7.5 dl
Enthousiaste <i>Chasselas Bielersee</i>	5.20	26.00	
Vully <i>Chasselas Waadt</i>	5.20	26.00	
Johannisberg <i>Syloaner Wallis</i>	5.10	25.50	
Epesses <i>Chasselas Lavaux</i>	5.20	26.00	

Rose

Flair <i>Oeil de Perdrix Le Landron</i>	6.10	30.50	
Rosé de Merlot <i>Merlot Waadt</i>	6.70	33.50	47.00
Joos Schiller <i>Blauburgunder, Riesling x Silvanoer Bündnerland</i>		32.00	

Schaumwein

Vivo Procecco <i>Chardonnay, Italien</i>	9.00		49.00
Mauler Alkoholfrei <i>Muscat Saft, Schweiz</i>	7.00		

Rot

Vully <i>Pinot Noir Waadt</i>	6.00	30.00	
Nero d'Avola <i>Nero d'Avola Italien</i>	5.40	27.00	
Bobal Negro <i>Bobal Spanien</i>	6.50	32.00	45.00
Destino <i>Malbec Argentinien</i>	6.50	32.00	45.00
Intensus <i>Galotta Gamaret Waadt</i>	7.00	35.00	49.00
Rioja <i>Tempranillo Spanien</i>	6.50	32.50	46.00
Murmure <i>Pinot Noir Bielersee</i>	7.00	35.00	
Gamaret Garanoire <i>Gamaret Garanoire Waadt</i>		32.00	
Joos Classic <i>Blauburgunder Bündnerland</i>		30.00	
Navarra <i>Tempranillo Spanien</i>		32.00	

Weiss

Dézaley <i>Chasselas Lavaux</i>	des frères Dubois	59.00
Yvorne <i>Chasselas Chablais</i>	L'avy	47.00
Château Lichten <i>Petite Arvine Wallis</i>	Rouvinez	56.00

Rot

Bielersee

Murmure <i>Pinot Noir</i>	Andreywein	43.00
Reflexion <i>Pinot Noir</i>	Andreywein	49.00
Arvalus Barrique <i>Malbec, Syrah, Cabernet Sauvignon</i>	Andreywein	79.00

Waadt

Gamaret Garanoire <i>Gamaret, Garanoire</i>	Cave de la côte	47.00
Merlot <i>Merlot</i>	Cave de la côte	63.00
Gamar'one <i>Gamaret</i>	Cave de la côte	74.00
Intensus <i>Galotta Gamaret</i>	Cave de la côte	49.00
Distinguo <i>Cabernet Franc, Gamaret, Merlot</i>	Cave de la côte	68.00
Escargot Sélection <i>Gamaret, Garanoir, Pinot Noir</i>	Cave de la côte	46.00
Lucifer <i>Pinot Noir</i>	Cave de la côte	48.00
Aigle <i>Pinot Noir</i>	Les Celliers	46.00

Wallis

Syrah <i>Syrah</i>	Imesch	57.00
Cornalin <i>Cornalin</i>	Imesch	58.00

Graubünden

Cicero <i>Pinot Noir</i>	Rutishauser	58.00
Joos Barrique <i>Blauburgunder</i>	Joos	65.00

Italien

Primitivo di Manuduria <i>Primitivo</i>	San Marzano	47.00
Barbera Nizza <i>Barbera</i>	Cascina Valle Asinari	65.00
San Giu Rosso <i>Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	Cantine Bruni	51.00
Volpettona Barbera d'Asti <i>Barbera</i>	Brema	61.00
Amarone <i>Corvina, Rondinella</i>	Bertani	84.00
Papale <i>Primitivo</i>	Varvaglione	51.00
88 Filari „Andrero“ <i>Perricone Nero d'Avola</i>	Ottantotto	47.00

Spanien

Rioja <i>Tempranillo</i>	Marques de Victoria	46.00
Valduero Crianza <i>Tempranillo</i>	Gumiel de Mercado	64.00
Raices 1 Icon <i>Garnacha, Graciano, Prieto Picudo, Tempranillo</i>	Bodegas	65.00

Frankreich

Château Liversan <i>Cab. Sauvignon Merlot Cab. Franc</i>	Maureix	51.00
La Marouette <i>Syrah</i>	Jacques Frelin	43.00

Argentinien

Destino <i>Malbec</i>	Rutini	45.00
Puro <i>Malbec</i>	Bodega Ojo de Agua	61.00

Chile

Los Lingues <i>Carmenere</i>	Casa Silva	57.00
------------------------------	------------	-------

Australien

Quartet <i>Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot, Grenache</i>	Riebke	72.00
---	--------	-------

Fleisch und Fisch Produkte

Das Fleisch stammt aus der Schweiz,
andernfalls wird es in der Menükarte entsprechend deklariert.

Bäckerei Produkte

Brot: Bäckerei Gutjahr, Bäckerei Steffen, Romer's Hausbäckerei
Feinbackwaren: Bäckerei Gutjahr, Bäckerei Steffen

Allergien

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Preise

Sämtliche in der Menükarte angeführten Preise
enthalten die 8.1 % Mehrwertsteuer und sind in Schweizer Franken.

Es werden folgende Zahlungsmittel akzeptiert:
Bar, Maestro, V-Pay, Twint, Postcard, Mastercard, Visa

„am liebschte Bar“