Winter 2026

«Üsi Wyy Empfählig»

Intensus

Galotta, Gamaret
Waadt, Cave de la côte

1dl 7.00

Gamaret Garanoire

Waadt, Cave de la côte
1dl 6.70

Vorspeisen

Grüner Salat 9.80

Gemischter Salat 13.80

Nüsslersalat mit Speck und Ei 15.00

Kürbissuppe mit hausgemachter Sauerrahm-Kokosnuss Glace 13.80

Beefsteak Tatar mit Toast und Butter 22.00
mit Calvados, Whisky, Cognac +4.00

«Müeh mit de Chüeh»

Gemüseteller Rudolph 33.00
Gemüse mit Kartoffelstock und Apfelmus

Quornschnitzel an Currysauce mit Reis 32.50
Früchtegarnitur

Vegi Burger (Pflanzenprotein-Basis) 35.00
im Mais Brot mit Brie, geröstete Haselnüsse und Preiselbeer-Kompott

Winter Hit's

Suure Mocke mit Kartoffelstock 32.00
(Rindsbraten)

Kalbsnierli an Pommery-Senf-Estragon-Rahmsauce
mit Nudeln 33.00

Rindszunge an Kapernsauce und Kartoffelstock 30.00

Währschaftes Berner Teller
mit Dörrbohnen, Sauerkraut und Salzkartoffeln 39.00

Winter Burger im Maisbrot mit Pommes Frites 35.00
Rindshamburger, Brie, geröstete Haselnüsse und Preiselbeer-Kompott

Hauptgänge

Herrenteller 34.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter und Gemüse

Löwenteller mit Pommes Frites 34.00
zwei panierte Schweinsplätzli auf Bratensauce und Salat

Rahmschnitzel mit Nudeln 35.00
zwei Schweinsplätzli mit Champignonsauce, Pfirsich und Salat

Schweinsfilet an Morchelsauce mit Nudeln 39.00

Schweins Cordon bleu mit Gemüse und Pommes Frites 37.00

Suuri Läberli mit Rösti 26.00
Schweinsleber

Riz Casimir 34.00
Geschnetzelte Pouletbrust garniert mit Früchten

Rindsfiletgulasch Stroganoff mit Butterreis 49.00
mit Champignons, Gurken, Peperoni an Paprikasauce

Lammrückenfilet* (AUS) an Macadamia-Nusskruste
an Balsamico-Jus und Kartoffelstock 48.00

Änderungen von Beilagen

Rösti +5.00
mit Gemüsebouquet +12.80
nur mit Gemüse ohne Beilage +7.80

Vom Grill

2 Schweins Kotelette 600 g 38.00

Pouletbrust 180 g 33.00

Rindsentrecôte 300 g 57.00

Rindsfilet 220 g 59.00

Pferdefilet* (EU/AR) 300 g 56.00

Angus Rindsfilet* (AUS) 200 g 55.00
Angus Rindsfilet* (AUS) 300 g 62.00
Angus Rindsfilet* (AUS) 400 g 69.00
Angus Rindsfilet* (AUS) 500 g 76.00

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

Beilagen
Pommes Frites, Reis, Nudeln, Kartoffelstock, Salzkartoffeln

Saucen
Béarnaise, Pfeffer, Morchel, Champignonrahmsauce
Knoblauchbutter, Kräuterbutter

Änderungens von Beilagen

mit Gemüsebouquet +12.80
nur mit Gemüse ohne Beilage +7.80

Weinkarte

Weiss

	1 dl	5 dl	7.5 dl
Enthousiaste *Chasselas Bielersee*	5.20	26.00	
Vully *Chasselas Waadt*	5.20	26.00	
Johannisberg *Sylvaner Wallis*	5.10	25.50	
Epesses *Chasselas Lavaux*	5.20	26.00	

Rosé

Rosé de Merlot *Merlot Waadt*	6.70	33.50	47.00
Joos Schiller *Blauburgunder, Riesling x Silvaner Bündnerland*		32.00	

Schaumwein

Vivo Prosecco *Chardonnay, Italien*	9.00		49.00
Vivo Prosecco Alkoholfrei *Italien*	8.00		

Rot

Vully *Pinot Noir Waadt*	6.00	30.00	
Murmure *Pinot Noir Bielersee*	6.10	30.50	
Nero d'Avola *Nero d'Avola Italien*	5.40	27.00	
Intensus *Galotta, Gamaret Waadt*	7.00	35.00	49.00
Gamaret Garanoire *Gamaret, Garanoire Waadt*	6.70	33.50	47.00
Rioja *Tempranillo Spanien*	6.50	32.50	46.00

Weiss

Nox *Chardonnay, Ermitage, Muscat Schweiz*	Navino	47.00
Doral Expression *Chardonnay, Chasselas*	Cave de la côte	42.00
Château Lichten *Petite Arvine Wallis*	Rouvinez	57.00
Dézaley *Chasselas Lavaux*	des frères Dubois	59.00

Rot

Bielersee

Reflexion *Pinot Noir*	Andreywein	49.00
Ovation *Gamaret, Gamay, Cabernet Dorsa*	Andreywein	53.00
Arvalus Barrique *Malbec, Syrah, Cabernet Sauvignon*	Andreywein	79.00

Waadt

Gamaret Garanoire *Gamaret, Garanoire*	Cave de la côte	47.00
Merlot *Merlot*	Cave de la côte	63.00
Gamar'one *Gamaret*	Cave de la côte	74.00
Intensus *Galotta, Gamaret*	Cave de la côte	49.00
Distinguo *Cabernet Franc, Gamaret, Merlot*	Cave de la côte	68.00

Wallis

Syrah *Syrah*	Imesch	58.00
Cornalin *Cornalin*	Imesch	59.00
Lucifer *Pinot Noir*	Cave de la côte	49.00
Nox *Gamaret, Merlot, Pinot Noir*	Navino	47.00

Graubünden

Joos Barrique *Blauburgunder*	Joos	65.00

Rheintal

Schmidheiny *Pinot Noir*	Schmidheiny	62.00

Italien

Primitivo di Manduria *Primitivo*	San Marzano	49.00
Barbera Nizza *Barbera*	Cascina Valle Asinar	65.00
San Giu Rosso *Cabernet Sauvignon, Syrah*	Cantine Bruni	51.00
Amarone *Corvina, Rondinella*	Bertani	84.00
Papale *Primitivo*	Varvaglione	51.00
88 Filari „Andrero“ *Perricone, Nero d'Avola*	Ottantotto	47.00

Spanien

Rioja *Tempranillo*	Marques de Victoria	46.00
Valduero Crianza *Tempranillo*	Gumiel de Marcado	64.00
Raices 1 Icon *Garnacha, Graciano, Prieto Picudo, Tempranillo*	Bodegas	65.00

Frankreich

Château Liversan *Cab. Sauvignon Merlot Cab. Franc*	Maureix	51.00

Argentinien

Destino *Malbec*	Rutini	46.00
Puro *Malbec*	Bodega Ojo de Agua	61.00

Chile

Los Lingues *Carmenere*	Casa Silva	57.00

Australien

Quartet *Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot, Grenache*	Riebke	72.00

Fleisch Produkte

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

*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein und/oder
Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika,
erzeugt worden sein.

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.

Trinkgeld

Unsere Mitarbeiter freuen sich über das Trinkgeld in Bar.
Es ist uns leider nicht möglich das Trinkgeld über die Karten abzurechnen.
Das Trinkgeld wird bei uns aufgeteilt: Die Servicemitarbeiter bekommen 80 %,
während die Küche und das Reinigungsteam jeweils 20 % erhalten.