



VORSPEISEN

HERBST-SALAT

Blattsalate ▪ Randen ▪ Orangen
Baumnüsse ▪ Französische-Salatsauce
10.8 / 16.8
14.8 / 20.8 mit Ziegen-Frischkäse

NÜSSLER-SALAT

Nüssler ▪ Ei ▪ Kürbiskernen
Curry-Kürbis ▪ Kürbiskern-Sauce
12.8 / 18.8
16.8 / 22.8 mit Rohess-Speck

KÜRBIS-CURRY-CREMESUPPE

Muskat-Kürbis ▪ Kokosmilch
Koriander-Pesto
12.8 / 19.8
16.8 / 26.8 mit Riesencrevette (Vietnam)

VEGETARISCH

KÜRBIS-RISOTTO

Butternuss-Kürbis ▪ Mascarpone ▪ Kürbiskernen
Orangen-Vanille-Öl ▪ Ziegen-Frischkäse
23.8 / 29.8
mit Riesencrevetten (Vietnam)
32.8 / 39.8

STEINPILZ-RAVIOLI

Weisswein-Sauce ▪ Saisongemüse ▪ Belper-Knolle
26.8 / 32.8

SPEZIALITÄTEN

TROCKENFLEISCH & KÄSE

Emmentaler Trockenfleisch-Spezialitäten
Käse aus der Chäshütte Bern
29.8

BEEF-TATAR ▪ PIKANT

Brioche-Toast ▪ Kräutersalat
Curry-Kürbis ▪ Belper-Knolle
26.8 / 34.8

KALBS CORDONBLEU-ROLLE

Fondue Käse ▪ Rauchschinken
Saisongemüse ▪ Pommes Frites
37.8 / 43.8

KÄSE-FONDUE

Hausmischung von der Chäshütte Bern
24.8

NEUE KARTOFFELN

5.8 pro Schale

TRADITIONELL

SCHWEINS-BÄCKLI (12 STUNDEN GEGART)

Portwein-Jus ▪ Saisongemüse
Portweifeigen ▪ Kartoffelstock
25.8 / 31.8

SCHWEINSFILET-MEDAILLONS

Calvados-Rahmsauce
Tagliatelle ▪ Marktgemüse
33.8 / 39.8

FISH & CHIPS BOWL

Zanderfilet-Knusperli (Deutschland)
Tartare-Sauce & Curry-Mayonnaise
Pommes Frites ▪ Zitrone
24.8

KLASSIKER

KALBSLEBERLI ▪ GESCHNETZELTES

Schalottenjus ▪ Marktgemüse
Karamellisierte Äpfel
Röstzwiebeln ▪ Butterrösti
29.8 / 36.8

SUURE MOCKE

Rindsauerbraten ▪ Gewürzäpfeljus
Mandelsplitter
Saisongemüse ▪ Kartoffelstock
28.8 / 34.8

BERNER-TELLER

Rippli ▪ Speck
Siedfleisch ▪ Zungen-Wurst
Apfel-Sauerkraut ▪ Dörrbohnen
Salzkartoffeln
34.8

RÖSTI

KLÖTZLI-RÖSTI

Butterrösti ▪ Knusper-Speck
Raclette-Käse ▪ Spiegelei
28.8

NYDEGG-RÖSTI

Butterrösti ▪ Birnen
Raclette-Käse ▪ Spiegelei
26.8