

Vorspeisen

Kürbissuppe mit hausgemachter
Sauerrahmglace 11.80

Randen-Kokosnuss-Suppe
mit Pouletspiessli 12.80

Grüner Salat 7.90

Gemischter Salat 10.80

Nüsslersalat mit Speck und Ei 11.80

Blattsalat mit Kürbiswürfel
Gojibeeren und Nussmix 14.80

Rinds-Tatar mit Toast und Butter 19.80
mit Calvados, Whisky, Cognac +3.00

Grill

Pouletbrust 180 g 25.80
2 Schweins Kotelett 600g 34.00

Rindsentrecôte 300 g 47.00

Rindsfilet 220 g 49.50

Angus Rindsfilet (AUS)

200 g 46.00

300 g 52.00

400 g 58.00

500 g 65.00

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

Beilagen

Pommes Frites, Reis, Nudeln, Kartoffelstock

Saucen

Béarnaise, Pfeffer, Morchel, Pilzrahmsauce
Knoblauchbutter, Kräuterbutter

Hauptgänge

Damenteller 27.80

Schweinssteak mit Kräuterbutter
und gemischtem Salat

Löwenteller mit Pommes Frites 26.50

zwei panierte Schweinsplätzli auf Bratensauce
und Salat

Rahmschnitzel mit Nudeln 27.80

zwei Schweinsplätzli an Champignonsauce Pfirsich
und Salat

Suuri Läberli mit Rösti 24.00

Schweinsleber

Kalbgeschnetzeltes mit Butterrösti 37.50

mit frischen Pilzen an Rahmsauce

Riz Casimir 26.00

Geschnetzelte Pouletbrust garniert mit Früchten

Rindsfiletgulasch Stroganoff
mit Butterreis 43.00

mit Champignons, Gurken, Peperoni an Paprikasauce

Schweinsfilet an Morchelsauce
mit Nudeln 34.00

Cordon bleu mit Pommes Frites
und Gemüse 32.50

Schweinefleisch

Gemüseteller Rudolph 28.00

Gemüse mit Kartoffelstock und Apfelmues

Änderung Beilagen Rösti Krokette +5.00 Rösti +5.00
Gemüsebouquet +9.80 nur Gemüse ohne Beilage +5.80

Winter Hits

Blut und Leberwurst
mit Nudeln und Apfelmues 22.80

Rindszunge an Kapernsauce
und Kartoffelstock 26.50

Lammrückenfilet*1(NZL) an
Macadamia-Nusskruste 39.50
an Balsamico-Jus und Kartoffelstock

Suure Mocke mit Kartoffelstock 28.00
Rindsbraten

Winter Burger mit Pommes Frites 29.50
Rindshamburger, Speckmarmelade
Spiegelei, Tomate, Zwiebel

Kalbsnierli an Estragon-Rahmsauce
mit Nudeln 27.00

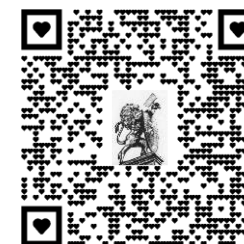
Weinempfehlung

Bester Berner Rotwein 2020

Arvalus Andrey's Ligerz

Malbec Syrah Cabernet Sauvignon
7.5 dl 75.00

Schauen Sie in unsere Weinkarte
per QR-Code



Registrierungspflicht im Restaurant

Um ein möglichst effizientes Contact Tracing durchführen können, ist in Innenräumen von Restaurants mindestens eine Person pro Gästegruppe verpflichtet, ihre Kontaktdaten anzugeben.

Die Kontaktdaten werden bis 14 Tage nach dem Besuch aufbewahrt und anschliessend sofort vernichtet.

Informationen für unsere Gäste

Fleischprodukte

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

Allergien Information

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 7,7 % Mehrwertsteuer und sind in Schweizer Franken.

Name	
Adresse und Ort	
Telefonnummer	
Geburtsdatum	
Datum und Zeit	
Tischnummer	
Mitarbeiter	