

Winter 2025

«Üsi Wyy Empfänglich»

Gamaret Garanoir

In der Nase: Ausdrucksvolles Bukett, reichhaltig, mit Aromen von roten und schwarzen Früchten, sowie Toast- und Gewürznoten. Im Mund: Rund, geschmeidig, feurig und füllig, gut strukturiert und fruchtig, feste Tannine.

1dl 6.70
7.5dl 47.00

Vorspeisen

Grüner Salat 9.80

Gemischter Salat 13.00

Nüsslersalat mit Speck und Ei 14.80

Beefsteak Tatar mit Toast und Butter 21.00
mit Calvados, Whisky, Cognac +4.00

Kürbissuppe mit hausgemachter Sauerrahm-Glace 13.80

Wintersalat mit Feigen, Trauben, Kürbis und Salznüssen 22.80

«*Müeh mit de Chüeh*»

Gemüseteller Rudolph 32.00
Gemüse mit Kartoffelstock und Apfelmus

Vegi Burger (Pflanzenprotein-Basis) 35.00
im Mais Brot mit Winterlicher Coleslaw, Apfelmus und Pommes Frites

Quornschnitzel an Currysauc mit Reis 32.00
Früchtegarnitur

Winter Hit's

Rindszunge an Kapernsauc und Kartoffelstock 30.00

Suure Mocke mit Kartoffelstock 32.00
(Rindsbraten)

Winter Burger im Maisbrot mit Pommes Frites 35.00
Rindshamburger, Speckmarmelade, Winterlicher Coleslaw, Apfelmus

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

Hauptgänge

Herrenteller 33.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter und Gemüse

Löwenteller mit Pommes Frites 31.00
zwei panierte Schweinsplätzli auf Bratensauce und Salat

Rahmschnitzel mit Nudeln 32.00
zwei Schweinsplätzli mit Champignonsauce, Pfirsich und Salat

Schweinsfilet an Morchelsauce mit Nudeln 39.00

Schweins Cordon bleu mit Gemüse und Pommes Frites 36.00

Suuri Läberli mit Rösti 26.00
Schweinsleber

Riz Casimir 32.00
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

Änderung 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* (CAN) 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 75.00

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

Beilagen

Pommes Frites, Reis, Nudeln, Kartoffelstock

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>Sylvaner Wallis</i>	5.10	25.50	
Epesses <i>Chasselas Lavaux</i>	5.20	26.00	

Rosé

Rosé de Merlot <i>Merlot Waadt</i>	6.70	33.50	47.00
Joos Schiller <i>Blauburgunder, Riesling x Sylvaner Bündnerland</i>		32.00	

Schaumwein

Vivo Procecco <i>Chardonnay, Italien</i>	9.00		49.00
Vivo Prosecco <i>Alkoholfrei Italien</i>	7.00		

Rot

Vully <i>Pinot Noir Waadt</i>	6.00	30.00	
Murmure <i>Pinot Noir Bielersee</i>	6.10	30.50	
Gamaret Garanoir <i>Gamaret, Garanoire Waadt</i>	6.70	33.50	47.00
Nero d'Avola <i>Nero d'Avola Italien</i>	5.40	27.00	
Destino <i>Malbec Argentinien</i>	6.50	32.50	46.00
Intensus <i>Galotta Gamaret Waadt</i>	7.00	35.00	49.00
Rioja <i>Tempranillo Spanien</i>	6.50	32.50	46.00
Joos Classic <i>Blauburgunder Bündnerland</i>		30.00	

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
Aigle <i>Pinot Noir</i>	Les Celliers	46.00
Nox <i>Gamaret, Merlot, Pinot Noir</i>	Navino	46.00

Wallis

Syrah <i>Syrah</i>	Imesch	57.00
Cornalin <i>Cornalin</i>	Imesch	58.00
Lucifer <i>Pinot Noir</i>	Cave de la côte	48.00

Graubünden

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

Italien

Primitivo di Manudria <i>Primitivo</i>	San Marzano	47.00
Barbera Nizza <i>Barbera</i>	Cascina Valle Asinar	65.00
Attimi di Barbera <i>Barbera</i>	Cascina Radice	52.00
San Giu Rosso <i>Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	Cantine Bruni	51.00
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 Marcado	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
--	---------	-------

Argentinien

Destino <i>Malbec</i>	Rutini	46.00
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 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.