

Unsere Empfehlung

Intensus

Cave de la Côte
La Côte AOC / Schweiz

Die Assemblage aus Galotta und Gamaret mit einer intensiven Farbe und dem fruchtigem Beerenaroma und einem Hauch Vanille. Die Finesse der Tannine sind reif und weich mit einer ausgewogenen Struktur. Man liebt seinen Abgang, langanhaltend und leicht pfefferig.

1dl 6.70

75cl 47.00

150cl 89.00

Arvalus Barrique

Andrey Wein
Bielersee AOC / Schweiz

Diese kräftige Assemblage aus Cabernet Sauvignon, Malbec und Syrah besticht durch die schöne Holznote, Pfeffer, Lakritze und schwarze Kirschen. Der Wein reift für 18 Monate in französischen Eichenholz-Barriques. Ein super Begleiter zu Fleischgerichten.

75cl 75.00

Vorspeisen

Grüner Salat 9.00

Gemischter Salat 11.80

Nüsslersalat mit Speck und Ei 12.80

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

Kürbissuppe mit hausgemachter Sauerrahmglace 12.80

Steinpilzcremesuppe mit Gin 13.80

Herbst Hit's

Rehpfeffer nach Jägerart 28.00
Rotkraut und Rotweibirne und Spätzli

Pastetli Hubertus 29.00
Rehgeschnetzeltes mit Pilzen, garniert mit Apfel, Birne und Trauben

Rehschnitzel Mirza 38.80
Rotkraut, Maroni, Apfel mit Preiselbeeren und Spätzli

Wildschweinfilet Sepp 36.50
an Preiselbeerrahmsauce mit Herbstgarnitur und Spätzli

Herbst Burger (Rindfleisch) 32.00
im Mais Brot mit Kürbis, Pilze, Zwetschgen Chutney und Pommes Frites

Gemüseteller Diana mit Spätzli 28.80
garniert mit Apfel, Birne und Trauben

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

Hauptgänge

Löwenteller mit Pommes Frites 27.50
zwei panierte Schweinsplätzli auf Bratensauce und Salat

Rahmschnitzel mit Nudeln 28.50
zwei Schweinsplätzli mit Champignonsauce, Pfirsich und Salat

Suuri Läberli mit Rösti 24.50
Schweinsleber

Kalbsnierli an Pommery-Senfsauce mit Nudeln 28.00

Rindsfiletgulasch Stroganoff mit Butterreis 47.00
mit Champignons, Gurken, Peperoni an Paprikasauce

Schweinsfilet an Morchelsauce und Nudeln 37.00

Lammrückenfilet (NZL) an Macadamia-Nusskruste
an Balsamico-Jus und Spätzli 39.80

Kalbgeschnetzeltes mit Butterrösti
mit frischen Pilzen an Rahmsauce 41.00

Schweins Cordon bleu mit Pommes Frites und Gemüse 34.00

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

Vom Grill

2 Schweins Kotelette 600 g 34.50

Pferdeentrecôte (CAN) 300 g 43.80

Pouletbrust 180 g 27.80

Rindsentrecôte 300 g 54.00

Rindsfilet 220 g 54.50

Angus Rindsfilet (AUS) 200 g 51.00

Angus Rindsfilet (AUS) 300 g 57.00

Angus Rindsfilet (AUS) 400 g 63.00

Angus Rindsfilet (AUS) 500 g 70.00

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

Beilagen

Pommes Frites, Reis, Nudeln, Spätzli

Saucen

Béarnaise, Pfeffer, Morchel, Pilzrahmsauce
Knoblauchbutter, Kräuterbutter

Weisswein

Offen

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Enthousiaste <i>Chasselas Bielersee</i>	4.80	9.60	14.40	24.00
Vully <i>Chasselas</i>	5.00	10.00	15.00	25.00
Johannisberg <i>Sylvaner Wallis</i>	4.60	9.20	13.80	23.00
Ollon <i>Chasselas Chablais</i>	4.80	9.60	14.40	24.00
Epesses <i>Chasselas Lavaux</i>	5.10	10.20	15.30	25.50

Flaschenqualität 75 cl

Dézaley <i>Chasselas Lavaux</i>	des frères Dubois	57.00
Yvorne <i>Chasselas Chablais</i>	L'avy	46.00
Petite Arvine <i>Petite Arvine</i>	Rouvinez	50.00

Rosewein

Offen

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Flair <i>Oeil de Perdrix Le Landron</i>	5.00	10.00	15.00	25.00
Rosé Merlot	6.30	12.60	18.90	31.50

Flaschenqualität 75 cl

Rosé Merlot <i>Merlot</i>	Cave de la côte	44.00
---------------------------	-----------------	-------

Rotwein

Offen

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Murmure <i>Pinot Noir Bielersee</i>	5.00	10.00	15.00	25.00
Vully <i>Pinot noir</i>	5.20	10.40	15.60	26.00
Salvagnin <i>Pinot Noir Gamay Waadt</i>	4.80	9.60	14.40	24.00
Intensus <i>Galotta Gamaret Waadt</i>	6.70	13.40	20.10	33.50
Rioja <i>Tempranillo Spanien</i>	6.40	12.80	19.20	32.00
Nero d'Avola <i>Nero d'Avola Italien</i>	5.20	10.40	15.60	26.00
Destino <i>Malbec Argentinien</i>	6.20	12.40	18.60	31.00

Flaschenqualität 50 cl

Schweiz

Cornalin <i>Cornalin</i>	Imesch	36.00
Gamaret Garanoire <i>Gamaret Garanoire</i>	Cave de la côte	31.00

Italien

Nero d'Avola <i>Nero d'Avola</i>	Terra Nostra	26.00
----------------------------------	--------------	-------

Spanien

Navarra <i>Tempranillo</i>	Cintruenigo	30.50
Rioja <i>Tempranillo</i>	Marques de Victoria	32.00

Flaschenqualität 75 cl

Reflexion <i>Pinot Noir</i>	Andreywein	46.00
Arvalus Barrique <i>Malbec, Syrah, Cabernet Sauvignon</i>	Andreywein	75.00
Gamaret Garanoire <i>Gamaret, Garanoire</i>	Cave de la côte	44.00
Merlot <i>Merlot</i>	Cave de la côte	57.00
Gamar'one <i>Gamaret</i>	Cave de la côte	60.00
Intensus <i>Galotta Gamaret</i>	Cave de la côte	47.00
Distinguo <i>Cabernet Franc, Gamaret, Merlot</i>	Cave de la côte	67.00
Escargot Sélection <i>Gamaret, Garanoir, Pinot Noir</i>	Cave de la côte	45.00
Aigle <i>Pinot Noir</i>	Les Celliers	45.00
Syrah <i>Syrah</i>	Imesch	56.00
Cicero <i>Pinot Noir</i>	Rutishauser	57.00

Italien

Ripasso Monile <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	Salvalai	49.00
Volpettona Barbera d' Asti <i>Barbera</i>	Brema	60.00
Amarone <i>Corvina, Rondinella</i>	Bertani	77.00
Papale <i>Primitivo di Manduria</i>	Varvaglione	46.00
88 Filari „Andrero“ <i>Perricone Nero d'Avola</i>	Ottantotto	46.00

Spanien

Rioja <i>Tempranillo</i>	Marques de Victoria	44.00
Valduero Crianza <i>Tempranillo</i>	Gumiel de Mercado	60.00

Frankreich

Château Liversan <i>Cab. Sauvignon Merlot Cab. Franc</i>	Maureix	48.00
--	---------	-------

Argentinien

Destino <i>Malbec</i>	Rutini	43.00
-----------------------	--------	-------

Chile

Los Lingues <i>Carmenere</i>	Casa Silva	56.00
------------------------------	------------	-------

Australien

Quartet <i>Cabernet Sauvignon Shiraz Merlot Grenache</i>	Riebke	66.00
--	--------	-------

Fleischprodukte

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

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 7,7 % Mehrwertsteuer und sind in Schweizer Franken.

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

„am liebste Bar“

*Hesch gwüsst, d` Löie-Metzg
het o am Sunntig offe!!*

10.00-18.00Uhr