

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.

10 cl 6.90 75cl 49.00

Vully

Cave des Marnes
Waadt / Schweiz

Sehr charaktervolle, intensive Nase. Vielfältige Fruchtnoten wie Erdbeere, Himbeere und Schwarzkirsche vereinen sich zu dem so charakteristischen Bouquet des Pinot Noir. Ein Harmonischer Auftakt im Mund mit einer schönen Säure und bereits weichen Tanninen.

10 cl 6.10 50cl 30.00 Magnum 90.00

Réflexion

Andrey Wein
Bielersee AOC / Schweiz

Dieser elegante und fruchtige Pinot noir wird nur aus auserwählten Lagen gekeltert und wird anschliessend für 6 Monate im grossen Holzfass ausgebaut. Dieses Holzfass wird bereits in der 3. Generation zur Vinifikation verwendet und fasst 3600 Liter. Dadurch entsteht die ganz dezente Holznote, welche den eindrücklich runden Charakter mit der kräftigen Himbeernote vereint.

75cl 49.00

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

Indische Frühlingsrolle mit 2 Saucen serviert 12.80

Indische Randen-Kokossuppe mit Poulet Spiessli 13.80

Wysuppe mit Käse Brotchips 12.80

Indische Hit's

Pouletragout an Curry-Mango-Limettensauce 29.50
mit gebratenem Gemüsereis, Okra, Randen-Kokos und Joghurt-Zwiebel Salat

Rind Curry 29.50
Gemüse Basmatireis, Okra, Randen-Kokos und Joghurt-Zwiebel Salat

Kottu Roti 29.50
Fladenbrot in Streifen geschnitten vermischt mit Rindscurry,
gebratenem Ei, Gemüse und Joghurt-Zwiebel Salat

Vegetarischer Gemüsemix 27.80
Gemüse Basmatireis mit Erbsen, Auberginen-Okra-Curry,
Randen-Kokos und Joghurt-Zwiebel Salat

Kleine Portionen und Änderungen sind nicht möglich.

Hauptgänge

Damenteller 29.80

Schweinssteak mit Kräuterbutter auf diversen Salaten

Löwenteller mit Pommes Frites 28.50

zwei panierte Schweinsplätzli auf Bratensauce und Salat

Rahmschnitzel mit Nudeln 29.50

zwei Schweinsplätzli mit Champignonsauce, Pfirsich und Salat

Suuri Läberli mit Rösti 25.00

Schweinsleber

Riz Casimir 28.50

Geschnitzelte Pouletbrust garniert mit Früchten

Rindsfiletgulasch Stroganoff mit Butterreis 47.50

mit Champignons, Gurken, Peperoni an Paprikasauce

Schweinsfilet an Morchelsauce und Nudeln 37.50

Schweins Cordon bleu mit Pommes Frites und Gemüse 34.50

Rinds-Hamburger im Maisbrot mit Pommes Frites 35.00

Raclettekäse, Gebratenes Ei, Senfschaum, Gurke, Tomate

Kalbgeschnitztes mit Butterrösti

mit frischen Pilzen an Rahmsauce 44.00

Änderung Beilagen

Rösti +5.00 Gemüsebouquet +11.80 nur Gemüse ohne Beilage +7.80
nur mit gemischtem Salat +7.80

Vom Grill

2 Schweins Kotelette 600 g 36.00

Pferdeentrecôte (CAN) 300 g 46.00

Pouletbrust 180 g 28.80

Rindsentrecôte 300 g 55.00

Rindsfilet 220 g 57.00

Angus Rindsfilet (AUS) 200 g 52.00

Angus Rindsfilet (AUS) 300 g 58.00

Angus Rindsfilet (AUS) 400 g 64.00

Angus Rindsfilet (AUS) 500 g 71.00

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

Beilagen

Pommes Frites, Reis, Nudeln, Rösti

Saucen

Béarnaise, Pfeffer, Morchel, Pilzrahmsauce

Knoblauchbutter, Kräuterbutter

Weisswein

Flaschenqualität Offen

	10 cl	50 cl
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
Ollon <i>Chasselas Chablais</i>	4.90	24.50
Epesses <i>Chasselas Lavaux</i>	5.20	26.00

Flaschenqualität 75 cl

Dézaley <i>Chasselas Lavaux</i>	des frères Dubois	59.00
Yvorne <i>Chasselas Chablais</i>	L'avy	47.00
Petite Arvine <i>Petite Arvine</i>	Rouvinez	54.00

Rosewein

Offen

	10 cl	50 cl
Flair <i>Oeil de Perdrix Le Landron</i>	6.10	30.00

Rotwein

Flaschenqualität Offen

	10 cl	50 cl
Murmure <i>Pinot Noir Bielersee</i>	6.10	30.00
Vully <i>Pinot noir Waadt</i>	6.10	30.00
Salvagnin <i>Pinot Noir Gamay Waadt</i>	5.20	26.00
Intensus <i>Galotta Gamaret Waadt</i>	6.90	34.50
Rioja <i>Tempranillo Spanien</i>	6.50	32.50
Nero d'Avola <i>Nero d'Avola Italien</i>	5.40	27.00
Destino <i>Malbec Argentinien</i>	6.40	32.00

Flaschenqualität 50 cl

Schweiz

Cornalin <i>Cornalin</i>	Imesch	37.00
Gamaret Garanoire <i>Gamaret Garanoire</i>	Cave de la côte	32.00

Spanien

Navarra <i>Tempranillo</i>	Cintruenigo	32.00
----------------------------	-------------	-------

Flaschenqualität 75 cl

Reflexion <i>Pinot Noir</i>	Andreywein	49.00
Arvalus Barrique <i>Malbec, Syrah, Cabernet Sauvignon</i>	Andreywein	79.00
Gamaret Garanoire <i>Gamaret, Garanoire</i>	Cave de la côte	47.00
Merlot <i>Merlot</i>	Cave de la côte	58.00
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
Syrah <i>Syrah</i>	Imesch	57.00
Cicero <i>Pinot Noir</i>	Rutishauser	58.00

Italien

Ripasso Monile <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	Salvalai	51.00
Volpettona Barbera d' Asti <i>Barbera</i>	Brema	61.00
Amarone <i>Corvina, Rondinella</i>	Bertani	84.00
Papale <i>Primitivo di Manduria</i>	Varvaglione	47.00
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 Mercado	63.00

Frankreich

Château Liversan <i>Cab. Sauvignon Merlot Cab. Franc</i>	Maureix	51.00
--	---------	-------

Argentinien

Destino <i>Malbec</i>	Rutini	45.00
-----------------------	--------	-------

Chile

Los Lingues <i>Carmenere</i>	Casa Silva	57.00
------------------------------	------------	-------

Australien

Quartet <i>Cabernet Sauvignon Shiraz Merlot Grenache</i>	Riebke	72.00
--	--------	-------

Fleischprodukte

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

¹ Kann mit Hormonellen als Leistungsförderung erzeugt worden sein

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 liebschte Bar“

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

10.00-18.00Uhr