

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 6.90

75cl 49.00

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 79.00

Vorspeisen

Grüner Salat 9.80

Gemischter Salat 13.00

Nüsslersalat mit Speck und Ei 14.00

Beefsteak Tatar mit Toast und Butter 21.00
mit Calvados, Whisky, Cognac +3.00

Kürbissuppe mit hausgemachter Sauerrahmglace 13.80

Weissweinsuppe mit Trockenfleisch Chips 13.80

Winter Hit's

Blut und Leberwurst an Zwiebelsauce mit Nudeln und Apfelmues 24.50

Rindszunge an Kapernsauce und Kartoffelstock 29.00

Suure Mocke mit Kartoffelstock 30.00
(Rindsbraten)

Winter Burger mit Pommes Frites 33.50
Rindshamburger, Kürbis, Zwetschgenkompott, getrockneter Lebkuchen

Kalbsnierli an Pommery-Senf-Estragon-Rahmsauce mit Nudeln 29.80

Gemüseteller Rudolph 29.50
Gemüse mit Kartoffelstock und Apfelmus

Hauptgänge

Damenteller 30.00

Schweinssteak mit Kräuterbutter auf diversen Salaten

Löwenteller mit Pommes Frites 30.00

zwei panierte Schweinsplätzli auf Bratensauce und Salat

Rahmschnitzel mit Nudeln 31.00

zwei Schweinsplätzli mit Champignonsauce, Pfirsich und Salat

Suuri Läberli mit Rösti 25.50

Schweinsleber

Riz Casimir 29.50

Geschnetzelte Pouletbrust garniert mit Früchten

Rindsfiletgulasch Stroganoff mit Butterreis 48.00

mit Champignons, Gurken, Peperoni an Paprikasauce

Schweinsfilet an Morchelsauce und Nudeln 38.00

Schweins Cordon bleu mit Gemüse und Pommes Frites 35.50

Lammrückenfilet¹ (NZL) an Macadamia-Nusskruste

an Balsamico-Jus und Kartoffelstock 45.00

Änderung von Beilagen

Rösti +5.00

mit Gemüsebouquet +12.80

nur mit Gemüse ohne Beilage +7.80

Vom Grill

2 Schweins Kotelette 600 g 37.00

Pferdeentrecôte (CAN) 300 g 48.00

Pouletbrust 180 g 32.00

Rindsentrecôte 300 g 56.00

Rindsfilet (CH) 220 g 58.00

Angus Rindsfilet (AUS) 200 g 53.00

Angus Rindsfilet (AUS) 300 g 59.00

Angus Rindsfilet (AUS) 400 g 65.00

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, Kartoffelstock

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 8.1 % 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!!*

10.00-18.00 Uhr