

Unsere Wein Empfehlung

Fleur Oeil de Perdrix

Andrey, Schweiz

Flair ist ein herrlich erfrischender Oeil de Perdrix, seine leuchtende Farbe und seine verlockende Frucht schmeicheln Augen wie Gaumen zugleich. Ein Bielersee Wein, der Tradition mit Innovation verbindet.

1dl 6.10 5dl 30.00

Rosé de Merlot Expression

Cave de la côte, Schweiz

In der Nase sind Aromen von schwarzen Früchten, Brombeeren und Heidelbeeren wahrnehmbar. Im Mund ist er weich und zeigt Aromen von schwarzen Kirschen und Waldbeeren. Die geschmeidige Textur und die fein-samtigen Tannine verleihen diesem Merlot einen verführerischen Abgang.

1dl 6.80 5dl 47.00

Nox rouge

Navino, Schweiz

Der Nox Assemblage Rouge überzeugt an der Nase mit Aromen von dunklen Früchten, etwas Holz und Veilchen. Am Gaumen Waldbeeren, Trockenfrüchte und etwas Vanille. Eine Stilistik wie ein vollmundiger Primitivo jedoch aus Gamaret, Merlot, Pinot Noir.

1dl 6.50 5dl 32.50

Vorspeisen

Grüner Salat 9.80

Gemischter Salat 13.00

Frühlingsalat mit Spargeln, Gemüse Pickels an Zitronendressing
und Hüttenkäse 19.80

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

Spargelcremesuppe mit Pouletspiessli 15.80
ohne Poulet -2.00

Spargel Hit's

Paniertes Schweineschnitzel auf Spargeln
mit Sauce Hollandaise und neuen Bratkartoffeln 38.00

Poulet-Spargel Pastetli 38.00
gefüllt mit Pouletgeschnetzeltes, Spargeln und Erbsen
dazu neue Bratkartoffeln

Rindshamburger im Maisbrot mit Spargeln 36.00
gebratenes Spiegelei, Zitronenpesto, Ruccola und Bratkartoffeln

Frühlings Gemüseteller mit Bratkartoffeln
und Hollandaise Sauce 32.00

Portion Spargeln mit neuen Bratkartoffeln 36.00
Hollandaise oder Mayonnaise
mit Burehamme +9.00
mit Rohschinken +9.00

Hauptgänge

Damenteller 31.00

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

Schweinsfilet an Morchelsauce mit Nudeln 38.00

Schweins Cordon bleu mit Gemüse und Pommes Frites 35.50

Suuri Läberli mit Rösti 25.50

Schweinsleber

Pouletspiessli nach malaysicher Art 30.50

Pikante Kokosnussauce mit Reis

Rindsfiletgulasch Stroganoff mit Butterreis 48.00

mit Champignons, Gurken, Peperoni an Paprikasauce

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

Pouletbrust 180 g 32.00

Rindsentrecôte 300 g 56.00

Rindsfilet 220 g 58.00

Pferdefilet* (CAN/ARG) 300 g 54.00

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

Saucen

Béarnaise, Pfeffer, Morchel, Champignonrahmsauce

Knoblauchbutter, Kräuterbutter

Änderung von Beilagen

Grilladen ohne Beilagen mit Spargeln serviert +10.00

Portion Spargeln zusätzlich +15.00

Weinkarte

<i>Weiss</i>	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	
Epresses <i>Chasselas Lavaux</i>	5.20	26.00	

Rose

Flair <i>Oeil de Perdrix Le Landron</i>	6.10	30.50	
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
Mauler Alkoholfrei <i>Muscat Saft, Schweiz</i>	7.00		

Rot

Vully <i>Pinot Noir Waadt</i>	6.00	30.00	
Murmure <i>Pinot Noir Bielersee</i>	6.10	30.50	
Nox <i>Gamaret, Merlot, Pinot Noir Schweiz</i>	6.50	32.50	46.00
Nero d'Avola <i>Nero d'Avola Italien</i>	5.40	27.00	
Bobal Negro <i>Bobal Spanien</i>	6.50	32.50	46.00
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
Gamaret Garanoire <i>Gamaret Garanoire Waadt</i>		32.00	
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

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 Asinari	65.00
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 Mercado	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.