

«Üsi Wyy Empfänglich»

Nox blanche

In der Nase intensive Aromen von exotischen Früchten, begleitet von feiner Vanille und einem Hauch Zitrus. Am Gaumen, aromatisch mit harmonischer Säure und einer dezent lieblichen Note.

Nox rouge

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

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

Vegane Ayurveda Moringasuppe 15.40

Linsen-Currysuppe mit Kürbiswürfeli und Jakobsmuschel 16.80
ohne Jakobsmuschel -2.50

Indische Frühlingsrollen
Salatgarnitur mit Mango, Ananas und Granatapfel 15.80

«Müeh mit de Chüeh»

Gemüseteller 33.00
Gemüse mit Pommes Frites

Vegi Burger (Pflanzenprotein-Basis)
im Maisbrot mit Pommes Frites 35.00
Lollo-Salat, Tomate, Gurke an Cocktail-Sauce

Quornschnitzel an Currysauce mit Reis 32.00
Früchtegarnitur

Indische Hit's

Pouletragout Curry-Mango-Limettensauce 33.50
gebratenem Gemüsereis, Okra, Randen-Kokos und Joghurt-Zwiebel Salat

Rind Curry 33.50
gebratenem Gemüsereis, Okra, Randen-Kokos und Joghurt-Zwiebel Salat

Kottu Roti 33.50
Fladenbrot in Streifen geschnitten vermischt mit Rindscurry,
gebratenem Ei, Gemüse und Joghurt-Zwiebel Salat

Indisches Ayurveda Gemüseteller 38.00
gebratenem Gemüsereis mit Moringa-Blätter, Moringa-Curry,
Spinat, Koch-Banane mit Joghurt-Zwiebel Salat (Vegan)

Naan Indisches Fladenbrot +2.50

Kleine Portionen und Änderungen sind nicht möglich.

Hauptgänge

Damenteller 33.00

Schweinssteak mit Kräuterbutter und gemischter Salat

Löwenteller mit Pommes Frites 32.00

zwei panierte Schweinsplätzli auf Bratensauce und Salat

Rahmschnitzel mit Nudeln 33.00

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 33.00

Geschnitzelte Pouletbrust garniert mit Früchten

Rindsfiletgulasch Stroganoff mit Butterreis 49.00

mit Champignons, Gurken, Peperoni an Paprikasauce

Rinds-Hamburger im Maisbrot mit Pommes Frites 35.00

Lollo-Salat, Tomate, Gurke, Specktranche an Cocktail-Sauce

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

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	
Nox <i>Chardonnay, Ermitage, Muscat, Schweiz</i>	6.70	33.50	47.00

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	
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
Nox <i>Gamaret, Merlot, Pinot Noir Schweiz</i>	6.70	33.50	47.00

Weiss

Dézaley <i>Chasselas Lavaux</i>	des frères Dubois	59.00
Nox <i>Chardonnay, Ermitage, Muscat Schweiz</i>	Navino	47.00
Château Lichten <i>Petite Arvine Wallis</i>	Rouvinez	57.00

Rot

Bielersee

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
Nox <i>Gamaret, Merlot, Pinot Noir</i>	Navino	47.00

Wallis

Syrah <i>Syrah</i>	Imesch	58.00
Cornalin <i>Cornalin</i>	Imesch	59.00
Lucifer <i>Pinot Noir</i>	Cave de la côte	49.00

Graubünden

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

Rheintal

Schmidheiny <i>Pinot Noir</i>	Schmidheiny	62.00
-------------------------------	-------------	-------

Italien

Primitivo di Manudria <i>Primitivo</i>	San Marzano	49.00
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.