

«Üsi Wyy Empfählig»

Nox blanc

*Chardonnay, Ermitage, Muscat
Navino, Schweiz*

Nox rouge

*Gamaret, Merlot, Pinot Noir
Navino, Schweiz*

Rosé de Merlot Expression

*Merlot
Cave de la côte, Schweiz*

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

Spargel-Erdbeersalat mit Hüttenkäse 19.80

Spargelcremesuppe mit Bärlauchchips 15.80

«*Müeh mit de Chüeh*»

Frühlings Gemüseteller mit Bratkartoffeln
und Hollandaise Sauce 33.00

Vegi Burger (Pflanzenprotein-Basis)
im Maisbrot mit Spargeln und Pommes Frites 37.00
gebratenes Spiegelei, rote Zwiebeln und Honig-Senfmayo

Quornschnitzel an Currysauce mit Reis 32.00
Früchtegarnitur

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

Portion Spargeln mit neuen Bratkartoffeln 36.00
Hollandaise oder Mayonnaise

mit Burehamme +9.00

mit Rohschinken +9.00

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 37.00

Suuri Läberli mit Rösti 26.00

Schweinsleber

Pouletspiessli nach malaysischer Art 33.00

Pikante Kokosnusssauce mit Reis

Rindsfiletgulasch Stroganoff mit Butterreis 49.00

mit Champignons, Gurken, Peperoni an Paprikasauce

Conschi Burger 33.00

Hausgemachter paniertes Poulet-Reis-Hamburger
mit Peperoni-Zwiebel-Omelette an Curry-Mangosauce

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, neue Bratkartoffeln

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	
Epresses <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

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

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 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.