



SPEISEKARTE

ALLERGIEN – Wir beraten Sie gerne

Werte Kundin, werter Kunde,

Auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne weitere Informationen zu Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Gesellschaften und Gruppen

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass aus zeitlichen Gründen für Gesellschaften und Gruppen ab 8 Personen die jeweils einzelnen Beträge der Personen nicht von uns ausgerechnet werden können.

Sobald die Beträge ausgerechnet sind, werden wir das Inkasso übernehmen.

Ausnahme: Das Total der Gesamtrechnung wird durch die Anzahl Teilnehmer zu gleichen Teilen aufgeteilt.

Das Team

Werte Gäste,

**Es freut uns Sie bei uns zu begrüßen.
Damit Sie sich bei uns wohlfühlen braucht
es tatkräftigen Einsatz. Hier unser Team:**

Gastgeber

Marco und Corinne Stöckli mit Alina

Küchenteam

Matilde, Fabrice, Simon, Bosko und Meli

Serviceteam

Conny, Leonel und Sylvia

Hauswirtschaft

Mebrathi und Freweini

Dort wo es gerade brennt

Lucia, Peter, Heidi und Salome

**Und ein grosses Dankeschön all jenen die uns im Hintergrund unterstützen, ohne dass
Sie sie als Gast bemerken.**

Monatsweine

«Petit Versailles» Epesses Rouge Waadt, Schweiz

Traubensorten: Pinot Noir, Gamay
Leidenschaftlich und selbstbewusst, für neugierige Weinliebhaber
und kühne Entdecker. Schöner Ansatz, ehrlich und elegant. Ausgeglichen,
geschmeidig und Harmonische

1 dl	6.50
7.5 dl	42.00

Ebesco Rosso Azienda Agricola Villanoviana Toscana IGT, Italien

Traubensorte: Merlot & Cabernet Franc
Blühende und fruchtbare Landschaften der Toskana schenken uns diese Trauben, aus
denen der Winzer vom italienischen Weingut Azienda Agricola Villanoviana mit
Raffinesse und Feingefühl diesen Rotwein hervorzaubert.

Asúa, Crianza Rioja, Spanien

Traubensorte: Tempranillo
Komplexe und aromatische langanhaltende Intensität im Gaumen.
Herrliche Aromen von Kaffee, Schokolade und Gewürzen.
Ein Rioja wie man ihn kennt.

1 dl	6.50
7.5 dl	42.00

Sangre de Toro *Alkoholfrei* Catalunya, Spanien

Weisswein: Intensiv blumige Aromen mit Noten von Zitrusfrüchten.
Traubensorte: Muscat d'Alexandrie
Rotwein: Vollmundiges und intensives Aroma von schwarzen Früchten.
Traubensorte: Grenache, Syrah

1 dl	4.50
7.5 dl	35.00

Saisonal

Zartes Kalbsgeschnetzeltes

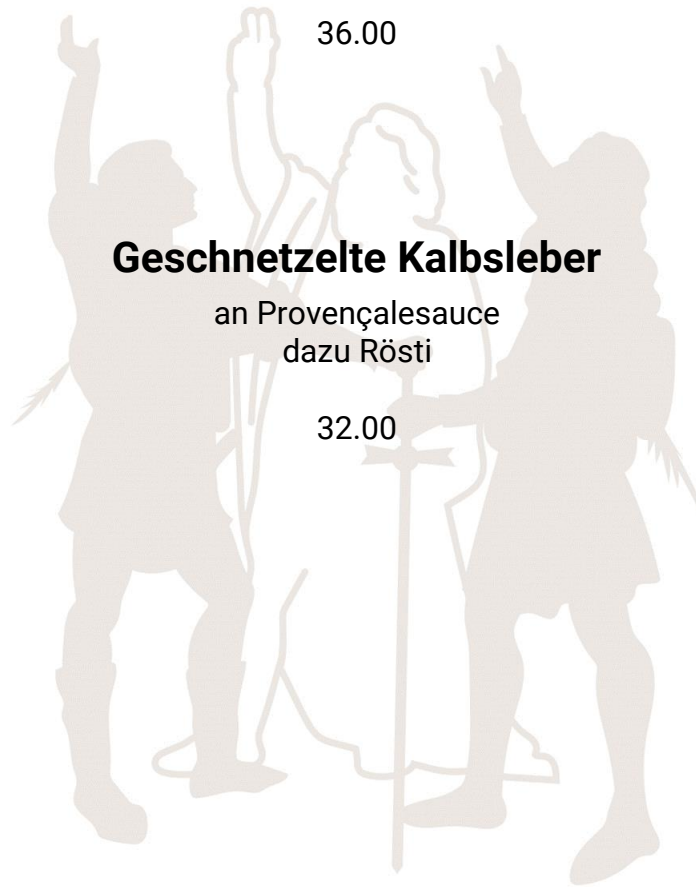
an Rahmsauce mit Pilzen
dazu Rösti

36.00

Geschnetzelte Kalbsleber

an Provençalesauce
dazu Rösti

32.00



Haus-Spezialität

Rindsfilet „Diable“

Grilliertes Rindsfilet
überbacken mit einer scharfen Butter
dazu Kartoffelkroketten
und Saisongemüse



49.00

Schweinssteak «Drei Eidgenossen»

Grilliertes Schweinssteak
an Cognac-Senfsauce
mit Pommes Frites
und Saisongemüse

33.00

Pizza-Abend

Donnerstagabend

jede Pizza zu Fr. 16.00

Vorspeisen + Suppen

	Vorspeise	Hauptspeise
Grüner Salat	8.50	
Gemischter Salat	11.00	19.00
Tagessuppe (bitte fragen Sie den Service)	8.00	
Schnecken im Pfännchen 6 Stk.	17.00	
Blättereigpastetli mit auserlesenem Pilzragout im Hauptgang mit Pommes Frites	16.50	28.00

Kalte Speisen

Rinds-Tatar abgeschmeckt mit Cognac, serviert mit Toast und Butter <i>Wählen Sie zwischen mild, mittel oder scharf gewürzt.</i>	25.50	32.00
--	-------	-------

Hauptgerichte

Rind

Grilliertes Entrecôte „Café de Paris“ 39.50
mit Pommes Frites und Saisongemüse

Kalb

Riz Casimir 35.00
Kalbsgeschnetzeltes an rassiger Currysauce im Reisring
mit Früchten garniert

Pferd

Zartes Pferde-Entrecôte an Pfeffersauce 38.50
mit Kartoffelkroketten und Saisongemüse

Schwein

Paniertes Schnitzel 30.00
mit Pommes Frites und Saisongemüse

Cordon Bleu 36.00
mit Pommes Frites und Saisongemüse

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce 32.00
mit Nüdeli und Saisongemüse

Geflügel

Pouletflügeli 23.00
serviert mit Pommes Frites oder grünem Salat

Fisch

Zander-Knusperli mit Tartaresauce serviert mit Pommes Frites oder grünem Salat	25.00
Gebratenes Zanderfilet mit Tartare Sauce, Pommes Frites und Gemüse garnitur	34.00

Fleischlos

Reichhaltiger Gemüseteller mit Pommes Frites	26.00
Hausgemachte Linsen-Taler an Sweet Chili Sauce (Vegan) mit Gemüse garnitur und Pommes Frites	30.00
Früchte Casimir an rassiger Currysauce im Reisring mit Früchten garniert	26.00
Portion Pommes Frites	10.00
	<i>Beilage:</i> 6.00

Pizzas

(serviert ab 18.00 Uhr)

Margherita Tomaten, Mozzarella	16.00
Napolitaine Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern	19.50
Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Schinken	18.50
Funghi Tomaten, Mozzarella, frische Champignons	18.50
Quattro Stagioni Tomaten, Mozzarella, Schinken, Peperoni, frische Champignons, Artischocken	20.50
Paysanne Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, frische Champignons	22.50
Calzone Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Ei (gedeckte Pizza)	22.50
Hawaii Tomaten, Mozzarella, Ananas, Schinken	20.50
Eidgenossen Tomaten, Mozzarella, Speck, Schinken, Peperoni, Ei, frische Champignons	24.50
Thon Tomaten, Mozzarella, Thon (VNM), Zwiebeln	20.50
Diabolo Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Chili, scharfe Salami	23.50
Vegetarisch Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Artischocken, Gemüse	19.50

Zusätzliche Pizza-Auflagen: 2.00

Pizza auf 2 Teller: Zuschlag für Gedeck Fr. 2.00.

Pizzas zum Mitnehmen: Reduktion von Fr. 2.00.

Weine im Offenausschank

	1 dl.	5 dl.
Weisswein		
Vully, Simonet Père & Fils, Môtier	4.60	22.00
Yvorne Herni Badoux Aigle	5.40	26.00
Fendant Rapilles Provin	4.20	20.00
Johannisberg AOC Valais	5.20	25.00
Pinot blanc- Chardonnay AOC Genfs	5.20	25.00
Roséwein		
Rosé « la Benjamine » AOC Valais	4.70	23.00
Rotwein		
Vully, Simonet Père & Fils, Môtier	5.60	27.00
Dôle du Valais	4.90	24.00
Goron Beauvalais	4.30	21.00
Pinot Noir Cave du Rhodan AOC	5.60	27.00

Wir bieten ständig Weine in Flaschenqualität Glasweise an

Flaschen 5 dl Korken

Weisswein		
Petite Arvine Abbaye de Vetroz Valais		32.00
Rotwein		
Humagne Rouge Héritage Varone Sion		32.00
Rioja DOC "Medievo" Crianza		30.00
Primitivo Itynera Apulien		29.00
Amarone Lunare Valpolicella		40.00
Senza Parole, IGT Salento, <i>amabile</i>		30.00

Bösinger-Tafelwasser

2dl Tafelwasser	2.00
3dl Tafelwasser	3.00
5dl Tafelwasser	4.00
1 lt Tafelwasser	7.50

Wir bieten kein Hahnenwasser an

Deklaration

von Fleisch, Fleischprodukten und Fisch

Wo immer es möglich ist, berücksichtigen wir Lieferanten und Produkte aus der Region.

Rindsfilet	Schweiz
Rinds-Entrecôte	Schweiz
Pferdefleisch	Kanada
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz
Hinterschinken	Schweiz
Salami, Chorizo	Schweiz
Trockenfleisch	Schweiz
Zanderfilet/ Knusperli	Herkunft: Russland Verarbeitet: Schweiz

Anderslautende Produkte sind beim jeweiligen Produkt einzeln angegeben

Unsere Lieferanten:

Metzgerei Lehmann, Ueberstorf
Grossmetzgerei Mérat und Spahni, Bern
Früchte und Gemüse: Bieri Gemüse, Neuenegg
Käse: Käserei Friseneit - Schmitten
Milchprodukte: Scana
Brot und Gebäck, Jost Egge Bösing
Tiefkühlprodukte: Firma Erwin Aeby Tentlingen
Glacen: Gasser Glace, Schwarzenburg & Mövenpick
Ei und Eierprodukte: Lüchinger Schmid, Belp
Schnaps: Brennerei Marchon, Bösing
Willibraun Praliné: Bäckerei Bärtschi, Laupen
Süsse und salzige Brezeln: Priska Baeriswyl, Bösing
Trockenwaren: Scana



Swiss Gourmet Poulet

Hochwertiges Fleisch von Schweizer Geflügel aus der Region.

Swiss Gourmet Poulets sind saftig, zart und köstlich im Geschmack. Die Basis dafür wird in der besonders tierfreundlichen Haltung gelegt. Swiss Gourmet Poulet ist zu 100 Prozent ein Schweizer Produkt, alle Prozesse vom Ei bis zum Teller unterliegen strengen Kontrollen.



Premium Seafood

Unsere Zander-Filet wurden nach Schweizer Standards in Russland gezüchtet und in der Schweiz am Neuenburgersee in Chevroux verarbeitet.