

HERZLICH WILLKOMMEN

UNSERE WINTERKARTE

WIR LEGEN WERT AUF REGIONALITÄT UND QUALITÄT:
WE CARE FOR REGIONAL SPECIALITIES:

KÄSE AUF DEM ZVIERPLÄTTLI UND IM SANDWICH
TROCKENWURST, ROHESSPECK
SCHINKEN, SALAMI UND SCHWEINRAUCHWÜRSTLI
BROT, KUCHEN UND TORTEN
GEMÜSE UND FRÜCHTE
RACLETTEKÄSE, KÄSETELLER

MOLKEREI AMSOLDINGEN
HAUSGEMACHTES VOM BALLEMBERG
DORFMETZGEREI NUSSBAUM, REUTIGEN
BÄCKEREI BORKI, THUN
KRENGER FGT, UETENDORF
VOM CHÄSER, WORB



VEGETARISCHE SPEISEN/VEGETARIAN FOOD



VEGANE SPEISEN/VEGAN FOOD

DEKLARATION FLEISCH UND FISCH

AUS DER SCHWEIZ: SCHWEINEFLEISCH, RINDFLEISCH, POULETFLEISCH UND WURSTWAREN
WILDSCHWEIN, ÖSTERREICH
MSC EGLIFILETS

*UNSER SERVICEPERSONAL INFORMIERT SIE GERNE ÜBER ALLFÄLLIGE ALLERGENE IN DEN SPEISEN
ODER VERLANGEN SIE UNSERE ALLERGIKERSKARTE*

KALTE VORSPEISEN ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER | COLD STARTERS AND SMALL DISHES **CHF**

BUNTER BLATTSALAT MIT SALZIGEM NUSS GRANOLA 🌿 9.50
LEAF SALAD WITH SALTY NUT GRANOLA

GEMISCHTER SALAT 11.50
VERSCHIEDENE GEMÜSESALATE UND KNACKIGE BLATTSALATE 🌿
MIXED SALAD – VARIOUS VEGETABLE AND LEAF SALADS

DIE SALATE SERVIEREN WIR IHNEN MIT HAUSGEMACHTEM JOGURT-KRÄUTER DRESSING ODER ITALIENISCHER SALATSAUCE
OUR SALADS ARE SERVED WITH HOMEMADE YOGURT-HERB DRESSING OR ITALIAN DRESSING

NÜSSLISALAT – MIT EI, CROUTONS, GEBACKENE CHAMPIGNONS UND SAANEN-HOBELKÄSE 🌿 16.00
SERVIERT MIT JOGURT-KRÄUTER DRESSING
*LAMB'S LETTUCE WITH BOILED EGG, CROUTONS, DEEP FRIED MUSHROOMS AND SHAVED CHEESE FROM SAANEN
SERVED WITH YOGURT-HERB DRESSING*

OBERLÄNDER ZVIERIPLÄTTLI 21.00
AMSOLDINGER HALBHARTKÄSE, TROCKENWURST UND ROHESSPECK VOM BALLEMBERG,
TOMATEN-APRIKOSEN CHUTNEY
*COLD PLATTER – HALF HARD CHEESE FROM AMSOLDINGEN, AIR-DRIED SAUSAGE AND BACON FROM BALLEMBERG
WITH TOMATO-APRICOT CHUTNEY*

HAUSGEMACHTE SANDWICHES – MIT SCHINKEN, SALAMI VON DER DORFMETZGEREI NUSSBAUM IN REUTIGEN 7.50
ODER AMSOLDINGER HALBHARTKÄSE 🌿
HOMEMADE SANDWICHES WITH EITHER HAM, SALAMI OR CHEESE

SUPPEN | SOUPS

CHF

GELBERBSENSUPPE MIT LAUCHSTREIFEN 

9.50

ZUSÄTZLICH MIT EINEM PAAR SIMMENTALER RAUCHWÜRSTLI VON DER METZGEREI NUSSBAUM

12.50

YELLOW PEA SOUP WITH LEEK STRIPS

ADDITIONAL WITH A PAIR OF SMOKED PORK SAUSAGES

BERNER OBERLÄNDERSUPPE MIT RINDFLEISCHWÜRFELN UND GEMÜSE

10.50

BERNESE OBERLAND SOUP WITH DICED BEEF AND VEGETABLES

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

CHF

TRECCINE-PASTA MIT STEINPILZSAUCE, BAUMNUSSKERNEN, BIRNE UND PARMESAN 

25.00

TRECCINE PASTA WITH BOLETUS SAUCE, WALNUTS, PEAR AND PARMIGIANO

KICHERERBSEN-SÜSSKARTOFFEL-CURRY MIT MANDELREIS UND GLASNUDELKNUSPER 


24.00

CHICK-PEA SWEET POTATO CURRY WITH ALMOND RICE AND GLASS NOODLE CRISPS

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

CHF

GESCHMORTE WILDSCHWEINHAXE MIT QUARK-SPINAT-KNÖPFLI UND GLASIERTEM WURZELGEMÜSE
BRAISED WILD BOAR KNUCKLE WITH CURD-SPINACH FINGER DUMPLINGS AND GLAZED ROOT VEGETABLE 37.00

PORTION RACLETTE (GERÄUCHERT, PAPRIKA UND NATURE) VOM MINI – ÖFELI 
MIT KARTOFFELN, HAUSGEMACHTEM ESSIGGEMÜSE UND KLEINEM GEMISCHTEM SALAT
PORTION RACLETTE FROM OUR MINI-STOVE (SMOKED, PEPPERED AND NATURAL FLAVOURED CHEESE)
SERVED WITH SMALL POTATOES, HOMEMADE PICKLES AND A SMALL MIXED SALAD 29.00

FRITTIERTE MSC EGLIFILETS IM BIERTEIG MIT TARTAR SAUCE UND SCHNITTLAUCHKARTOFFELN
DEEP FRIED, BEER BATTERED FILLETS OF PERCH WITH BOILED POTATOES, TARTAR SAUCE ON THE SIDE 34.00
KLEIN | SMALL 27.00

PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL MIT POMMES FRITES
BREADED PORK ESCALOPE WITH FRENCH FRIES 27.00

SAUTIERTES POULETGESCHNETZELTES MIT CURRYRAHMSAUCE
IM REISRING, SERVIERT MIT FRÜCHTEGARNITUR UND KROEPOEK
SAUTEED CHICKEN STRIPS WITH CURRY CREAM SAUCE
ARRANGED IN A RICE RING WITH FRUITS AND PRAWN CRACKERS 32.00
KLEIN | SMALL 25.00

FÜR KINDER UNTER 12 JAHREN SERVIEREN WIR ALLE HAUPTGÄNGE UNSERER KARTE FÜR
FOR CHILDREN UP TO AGE 12 WE SERVE ALL MAIN COURSES FOR 12.00

POMMES FRITES MIT KETCHUP 
FRENCH FRIES WITH KETCHUP 9.50
KLEIN | SMALL 6.00

DESSERTS | *DESSERTS***CHF**

„KAFFEE ÜBERRASCHUNG“ MIT VIER SÜSSEN KÖSTLICHKEITEN SAMT EINEM KAFFEEGETRÄNK NACH WAHL <i>COFFEE SURPRISE WITH FOUR SWEET DELICACIES INCLUDING ONE COFFEE BY CHOICE</i>	14.00
WARME APFEL TARTE TATIN, JOGURTGLACE UND ORANGEN-FEIGEN-SALAT <i>WARM APPLE PIE, YOGURT ICE CREAM AND ORANGE- FIG SALAD</i>	13.00
HAUSGEMACHTE VACHERIN GLACE TORTE MIT VANILLE- UND ERDBEER GLACE UND RAHM <i>SELF-MADE VACHERIN CAKE WITH VANILLA AND STRAWBERRY ICE CREAM AND CREAM</i>	11.00
KÄSETELLER MIT 5 VERSCHIEDENEN SORTEN KÄSE AUS DER REGION, NUSS GRANOLA UND TOMATEN-APRIKOSEN CHUTNEY <i>CHEESE PLATE WITH 5 DIFFERENT SORTS OF CHEESE, NUT GRANOLA AND TOMATO-APRICOT CHUTNEY</i>	18.00
KLEINE ALTE ZWETSCHGE – ZWETSCHGENSORBET MIT VIEILLE PRUNE <i>PLUM SORBET WITH VIEILLE PRUNE</i>	11.00
SORBET COLONEL – ZITRONENSORBET MIT WODKA <i>LEMON SORBET WITH VODKA</i>	11.00
COUPE DÄNEMARK VANILLEGLACE MIT SCHOKOLADENSAUCE UND SCHLAGRAHM <i>VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM</i>	11.00
	KLEIN SMALL 8.00

	CHF
EISKAFFEE <i>ICE COFFEE</i>	10.00
MOKKA GLACE MIT SCHLAGRAHM <i>MOCHA ICE CREAM WITH WHIPPED CREAM</i>	KLEIN <i>SMALL</i> 7.00
GLACE <i>ICE CREAM</i>	PRO KUGEL <i>ONE SCOOP</i> 3.50
VANILLE, ERDBEER, MOKKA, JOGURT <i>VANILLA, STRAWBERRY, MOCHA, YOGURT</i>	
SORBET <i>SORBETS</i>	PRO KUGEL <i>ONE SCOOP</i> 3.50
ZITRONE, ZWETSCHGEN <i>LEMON, PLUM</i>	
PORTION SCHLAGRAHM <i>WHIPPED CREAM</i>	1.50
HAUSGEMACHTE CREMESCHNITTE <i>HOMEMADE CREAM SLICE</i>	6.50
FRAGEN SIE NACH UNSEREM KUCHEN- UND TORTENANGEBOT <i>ASK FOR OUR FRUIT TARTS AND CAKES</i>	KUCHEN <i>TARTS</i> 6.80 TORTEN <i>CAKES</i> 7.80