

HERZLICH WILLKOMMEN

UNSERE FRÜHLINGSKARTE

WIR LEGEN WERT AUF REGIONALITÄT UND QUALITÄT:

WE CARE FOR REGIONAL SPECIALITIES:

KÄSE AUF DEM ZVIERPLÄTTLI UND IM SANDWICH
TROCKENWURST, ROHESSPECK
KALBFLEISCH, ROHSCHINKEN, SCHINKEN, SALAMI
BROT, KUCHEN UND TORTEN, MERINGUES
KÄSETELLER
REGENBOGENFORELLEN
GEMÜSE
RHABARBERGLACE UND HOLUNDERSORBET

MOLKEREI AMSOLDINGEN
HAUSGEMACHTES VOM BALLEMBERG
DORFMETZGEREI NUSSBAUM, REUTIGEN
BÄCKEREI BORKI, THUN
VOM CHÄSER, OSTERMUNDINGEN
GRABENMÜHLE, SIGRISWIL
GOURMADOR, ZOLLIKOFEN
GELATERIA LA FAVOLOSA, THUN



VEGETARISCHE SPEISEN/VEGETARIAN FOOD

DEKLARATION FLEISCH

AUS DER SCHWEIZ: SCHWEINEFLEISCH, KALBFLEISCH, RINDFLEISCH, POULETFLEISCH UND WURSTWAREN

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

FRÜHLINGS MENU | *SPRING MENU*

SPARGELCREME SUPPE
MIT BÄRLAUCHÖL UND KERBEL-FLÄDLI
ASPARAGUS CREAM SOUP WITH WILD GARLIC OIL AND SLICED PANCAKES WITH CHERVIL

KURZGEBRATENES KALBSCHNITZEL MIT STEINPILZSAUCE
TAGLIATELLE UND ZWEIERLEI SPARGELN
*SHORTLY FRIED VEAL ESCALOPE WITH PORCINI MUSHROOM SAUCE
TAGLIATELLE AND TWO SORTS OF ASPARAGUS*

LAUWARMER VANILLE-FLAN
MIT RHABARBERGLACE UND MARINIERTEN ERDBEEREN
LUKEWARM VANILLA FLAN WITH RHUBARB ICE CREAM AND MARINATED STRAWBERRIES

2 GANG CHF 49.00

3 GANG CHF 59.00

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 – 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

CREMIGER BURRATA MIT BUNTEM SPARGELSALAT UND RADIESLI  19.50
CREAMY BURRATA WITH ASPARAGUS SALAD AND RADISH

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*

KÄSETELLER  19.00
MIT 5 VERSCHIEDENEN SORTEN KÄSE AUS DER REGION, NUSS GRANOLA UND TOMATEN-APRIKOSEN CHUTNEY
*CHEESE VARIATION
WITH 5 DIFFERENT SORTS OF CHEESE, NUT GRANOLA AND 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

SPARGELCREME SUPPE MIT BÄRLAUCHÖL UND KERBEL-FLÄDLI 🌿

10.00

ASPARAGUS CREAM SOUP WITH WILD GARLIC OIL AND SLICED PANCAKES WITH CHERVIL

BERNER OBERLÄNDERSUPPE MIT RINDFLEISCHWÜRFELN UND GEMÜSE

10.50

BERNESE OBERLAND SOUP WITH DICED BEEF AND VEGETABLES

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

CHF

TRÜFFEL- RAVIOLI

GEFÜLLT MIT RICOTTA, TRÜFFEL- RAHMSAUCE MIT FRÜHLINGSLAUCH UND GRANA PADANO SPÄNE 🌿

27.00

TRUFFLE RAVIOLI FILLED WITH RICOTTA, TRUFFLE CREAM SAUCE WITH SPRING LEEK AND GRANA PADANO SHAVINGS

PORTION GRÜNE SPARGELN MIT HOLLANDAISE 🌿

22.00

ZUSÄTZLICH MIT ZWEI GEBACKENEN CAMEMBERT MEDAILLON

24.00

POMMES FRITES MIT KETCHUP 🌿

9.50

FRENCH FRIES WITH KETCHUP

KLEIN | SMALL

6.00

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

CHF

KURZGEBRATENES KALBSSCHNITZEL MIT STEINPILZSAUCE TAGLIATELLE UND ZWEIERLEI SPARGELN <i>SHORTLY FRIED VEAL ESCALOPE WITH PORCINI MUSHROOM SAUCE, TAGLIATELLE AND TWO SORTS OF ASPARAGUS</i>		45.00
GEBRATENE REGENBOGEN-FORELLENFILETS MIT MISO-HOLLANDAISE, SALZKARTOFFELN UND ZWEIERLEI SPARGELN <i>FRIED RAINBOW TROUT WITH MISO HOLLANDAISE SAUCE, BOILED POTATOES AND TWO SORTS OF ASPARAGUS</i>		37.00
FRITTIERTE MSC EGLIFILETS IM BIERTEIG MIT TARTAR SAUCE UND SCHNITTLAUCHKARTOFFELN <i>DEEP FRIED, BEER BATTERED FILLETS OF PERCH WITH BOILED POTATOES, TARTAR SAUCE ON THE SIDE</i>		34.00
	KLEIN SMALL	27.00
PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL MIT POMMES FRITES UND KLEINEM BLATTSALAT <i>BREADED PORK ESCALOPE WITH FRENCH FRIES AND A SMALL SALAD</i>		29.00
SAUTIERTES POULETGESCHNETZELTES MIT CURRYRAHMSAUCE IM REISRING, SERVIERT MIT FRÜCHTEGARNITUR UND KROEPOEK <i>SAUTEED CHICKEN STRIPS WITH CURRY CREAM SAUCE ARRANGED IN A RICE RING WITH FRUITS AND PRAWN CRACKERS</i>		32.00
	KLEIN SMALL	25.00
FÜR KINDER UNTER 12 JAHREN SERVIERT WIR ALLE HAUPTGÄNGE UNSERER KARTE FÜR <i>FOR CHILDREN UP TO AGE 12 WE SERVE ALL MAIN COURSES FOR</i>		12.00

DESSERTS | DESSERTS**CHF**

LAUWARMER VANILLE-FLAN MIT RHABARBERGLACE UND MARINIERTEN ERDBEEREN
LUKEWARM VANILLA FLAN WITH RHUBARB ICE CREAM AND MARINATED STRAWBERRIES

12.00

«RETTUNGSRING-MERINGUE» MIT VANILLEGLACE, ERDBEERGLACE UND RAHM
MERINGUE WITH VANILLA AND STRAWBERRY ICE CREAM AND WHIPPED CREAM

12.00

PORTION FRISCHE ERDBEEREN

6.50

ZUSÄTZLICH MIT RAHM

+1.50

PORTION OF FRESH STRAWBERRIES OPTIONAL AD ON WITH WHIPPED CREAM

SORBET HUGO – HOLUNDERBLÜTENSORBET MIT PROSECCO
ELDERFLOWER SORBET WITH PROSECCO

11.00

SORBET COLONEL – ZITRONENSORBET MIT WODKA
LEMON SORBET WITH VODKA

11.00

COUPE DÄNEMARK

11.00

VANILLEGLACE MIT SCHOKOLADENSAUCE UND SCHLAGRAHM
VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM

KLEIN | SMALL

8.00

EISKAFFEE | ICE COFFEE

11.00

MOKKA GLACE MIT SCHLAGRAHM

KLEIN | SMALL

8.00

MOCHA ICE CREAM WITH WHIPPED CREAM

	CHF
GLACE ICE CREAM VANILLE, MOKKA, ERDBEERE, RHABARBER <i>VANILLA, MOCHA, STRAWBERRY, RHUBARB</i>	PRO KUGEL <i>ONE SCOOP</i> 3.50
SORBET SORBETS ZITRONE, HOLUNDERBLÜTEN <i>LEMON, ELDERFLOWER</i>	PRO KUGEL <i>ONE SCOOP</i> 3.50
PORTION SCHLAGRAHM <i>WHIPPED CREAM</i>	1.50
HAUSGEMACHTE CREMESCHNITTE <i>HOMEMADE CREAM CAKE</i>	6.50
FRAGEN SIE NACH UNSEREM KUCHEN- UND TORTENANGEBOT <i>ASK FOR OUR FRUIT TARTS AND CAKES</i>	KUCHEN TARTS 6.80 TORTEN CAKES 7.80