

HERZLICH WILLKOMMEN

UNSERE SOMMERKARTE

WIR LEGEN WERT AUF REGIONALITÄT UND QUALITÄT:

WE CARE FOR REGIONAL SPECIALITIES:

KÄSE AUF DEM ZVIERPLÄTTLI UND IM SANDWICH
TROCKENWURST, ROHESSPECK
KALBSSCHNITZEL, ROHSCHINKEN, SCHINKEN, SALAMI, SCHWEINSWÜRSTE
BROT, KUCHEN UND TORTEN, MERINGUE
KÄSETELLER
REGENBOGEN FORELLE
GEMÜSE
HOLUNDERBLÜTENGLACE

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



VEGANE SPEISEN/VEGAN FOOD

DEKLARATION FLEISCH UND FISCH

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*

SOMMER MENU | SUMMER MENU

ERFRISCHENDE GAZPACHO (KALT) MIT ZUCCHETTI- UND PEPERONIWÜRFEL
SERVIERT MIT KNOBLAUCH-CROUTONS
*REFRESHING GAZPACHO (COLD) WITH COURGETTE AND SWEET PEPPER DICES
SERVED WITH GARLIC CROUTONS*

KURZGEBRATENE KALBSSCHNITZEL MIT PFEFFER -KRÄUTERBUTTER UND JUS
GEBACKENE SOUFFLIERTE KARTOFFELSCHIBEN UND ZUCCHETTI
*SAUTÉED VEAL ESCALOPE WITH PEPPER HERB BUTTER AND GRAVY
BAKED POTATO SLICES AND COURGETTES*

LAUWARMER VANILLE-FLAN
MIT HOLUNDERBLÜTENGLACE UND MARINIERTEN ERDBEEREN
*LUKEWARM VANILLA FLAN
WITH ELDERFLOWER ICE CREAM AND MARINATED STRAWBERRIES*

2 GANG CHF 49.00

3 GANG CHF 59.00


PREISE INKL. GESETZLICHER MWST.

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 AUS APULIEN (120G) AUF DATTEL TOMATEN, BASILIKUM UND OLIVENÖL EXTRA VERGINE  19.50
CREAMY BURRATA FROM PUGLIA (120G) DATE TOMATOES, BASIL AND OLIVE OIL EXTRA VERGINE

ZARTE TRANCHEN VOM ROASTBEEF, KALT AUFGESCHNITTEN MIT TARTAR SAUCE 140 G 24.50
ROAST BEEF WITH TARTAR SAUCE

+ KLEINE PORTION POMMES FRITES **ODER** KLEINER BLATTSALAT 29.50
+ SMALL PORTION FRENCH FRIES **OR** A SMALL LEAF SALAD

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

	CHF
KÄSETELLER 	19.00
MIT 5 VERSCHIEDENEN SORTEN KÄSE AUS DER REGION, NUSS GRANOLA UND TOMATEN-APRIKOSEN CHUTNEY	
<i>CHEESE VARIATION</i>	
<i>WITH 5 DIFFERENT SORTS OF CHEESE, NUT GRANOLA AND TOMATO-APRICOT CHUTNEY</i>	

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

SUPPEN SOUPS	CHF
-----------------------	------------

ERFRISCHENDE GAZPACHO (KALT) MIT ZUCCHETTI- UND PEPERONIWÜRFEL SERVIERT MIT KNOBLAUCH-CROUTONS 	10.00
<i>REFRESHING GAZPACHO (COLD) WITH COURGETTE AND SWEET PEPPER DICES SERVED WITH GARLIC CROUTONS</i>	

BERNER OBERLÄNDERSUPPE MIT RINDFLEISCHWÜRFELN UND GEMÜSE	10.50
<i>BERNESE OBERLAND SOUP WITH DICED BEEF AND VEGETABLES</i>	

VEGETARISCH- & VEGANE GERICHTE VEGETARIAN & VEGAN DISHES	CHF
---	------------

HÖRNLI AN ALPENKRÄUTER RAHMSAUCE MIT RÖSTZWIEBELN, APFELMUS UND PARMESAN 	25.00
<i>PASTA WITH ALPINE HERB- CREAM SAUCE AND ROASTED ONIONS, APPLESAUCE AND PARMESAN</i>	

SÜSSKARTOFFEL-KICHERERBSEN-CURRY MIT SPINAT, SESAMREIS UND GLASNUDELKNUSPER 	27.00
<i>SWEET POTATO CHICKPEA CURRY WITH SPINACH, SESAME RICE AND GLASS NOODLE CRISP</i>	

POMMES FRITES MIT KETCHUP 	9.50
<i>FRENCH FRIES WITH KETCHUP</i>	
	KLEIN SMALL 6.00

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

CHF

KURZGEBRATENE KALBSSCHNITZEL MIT PFEFFER-KRÄUTERBUTTER UND JUS GEBACKENE SOUFFLIERTE KARTOFFELSCHIBEN UND ZUCCHETTI <i>SAUTÉED VEAL ESCALOPE WITH PEPPER HERB BUTTER AND GRAVY, BAKED POTATO SLICES AND COURGETTES</i>	45.00
GEBRATENES REGENBOGEN FORELLENFILET VON DER GRABENMÜHLE SIGRISWIL AN ORANGEN-HOLLANDAISE MIT SALZKARTOFFELN UND KONFIERTEN CHERRYTOMATEN <i>FRIED RAINBOW TROUT FILLET FROM GRABENMÜHLE SIGRISWIL WITH ORANGE HOLLANDAISE, BOILED POTATOES AND CANDIED CHERRY TOMATOES</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 PREISELBEEREN <i>BREADED PORK ESCALOPE WITH FRENCH FRIES AND CRANBERRIES</i>	28.00
SAUTIERTES POULETGESCHNETZELTES MIT CURRYRAHMSAUCE IM REISRING, SERVIERT MIT FRÜCHTEGARNITUR UND KROEPOEK <i>SAUTÉED CHICKEN STRIPS WITH CURRY CREAM SAUCE ARRANGED IN A RICE RING WITH FRUITS AND PRAWN CRACKERS</i>	32.00 KLEIN SMALL 25.00
SOMMERTELLER, SERVIERT MIT BLATTSALAT UND VERSCHIEDENEN GEMÜSESALATEN, MELONENSCHNITZ, ITALIENISCHER SALATSAUCE <i>SUMMER PLATE WITH LEAF AND VEGETABLE SALADS, MELON, ITALIAN DRESSING</i>	
- MIT FRITTIERTEN EGLIFILETS IM BIERTEIG <i>WITH DEEP FRIED BEER BATTERED FILLETS OF PERCH</i>	34.00
- MIT PANIERTEM SCHWEINSSCHNITZEL <i>WITH BREADED PORK ESCALOPE</i>	28.00
- MIT GEBRATENEM KALBSCHNITZEL <i>WITH SAUTÉED VEAL ESCALOPE</i>	38.00
- MIT GEBACKENEM FRISCHKÄSE <i>WITH DEEP FRIED CREAM CHEESE</i> 🌿	24.00
FÜR KINDER UNTER 12 JAHREN SERVIEREN 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 HOLUNDERBLÜTENGLACE UND MARINIERTEN ERDBEEREN
LUKEWARM VANILLA FLAN WITH ELDERFLOWER ICE CREAM AND MARINATED STRAWBERRIES

14.00

"RETTUNGSRING-MERINGUE" MIT VANILLE- UND ERDBEERGLACE UND RAHM
"LIFEBELT-MERINGUES" WITH VANILLA- AND STRAWBERRY ICE CREAM AND CREAM

12.00

SORBET "LARANJA" – BLUTORANGENSORBET MIT PROSECCO
SORBET "LARANJA" – BLOOD ORANGE SORBET WITH PROSECCO

11.00

SORBET COLONEL – ZITRONENSORBET MIT WODKA
LEMON SORBET WITH VODKA

11.00

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

11.00

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, ERDBEER, HOLUNDERBLÜTE VANILLA, MOCHA, STRAWBERRY, ELDERFLOWER	PRO KUGEL ONE SCOOP	3.50
SORBET SORBETS ZITRONE, BLUTORANGE LEMON, BLOOD ORANGE	PRO KUGEL ONE SCOOP	3.50
VEGAN  MÖVENPICK BECHER HIMBEERE UND ERDBEERE MÖVENPICK CUP RASPBERRY AND STRAWBERRY		5.00
PORTION SCHLAGRAHM WHIPPED CREAM		1.50
HAUSGEMACHTE CREMESCHNITTE HOMEMADE CREAM CAKE		6.50
FRAGEN SIE NACH UNSEREM KUCHEN- UND TORTENANGEBOT ASK FOR OUR FRUIT TARTS AND CAKES	KUCHEN TARTS TORTEN CAKES	6.80 7.80