

"Gluschtiges"
nur für kurze Zeit...

Suppe:

Spargelcrèmesuppe mit Rahmhaube Fr. 12.50

Spargeln:

Lauwarmer Spargelsalat Fr. 18.50

Französische Spargeln mit Hollandaise oder Hausmajonnaise

Serviert mit Beinschinken Fr. 10.50

oder mit Flühner-Huftschenken Fr. 12.50

Lamm:

Lammkotelette an Juice mit Gnocchi auf Frühlingsspinat

Fr. 45.50

Mistkratzerli:

Schweizer Mistkratzerli auf gespickter Tomate mit Country cuts

Fr. 35.50

Pastetí:

Gefüllt mit Milken, Spargelgarnitur Fr. 34.50

Dessert:

Zitronen-Panna-cotta Fr. 11.50

Salatcreationen

Assortierter Blattsalat	Fr. 09.50
Gemischter Salat	Fr. 11.50
Rucolasalat mit Pouletstreifen an süß-scharfer Honigsauce	Fr. 26.50
Grosser Salatteller mit Ei	Fr. 22.50
Haussalat	Fr. 18.00
Gemischter Blattsalat, Speck, Gruyére, Croûtons, Spiegelei	
Wurstsalat einfach	Fr. 17.50
Wurstsalat - garniert	Fr. 21.50
Wurst - Käsesalat einfach	Fr. 21.50
Wurst - Käsesalat garniert	Fr. 23.50

Vorspeisen

Hausgemachte Gänseleber - Terrine mit Brioche und Butter serviert	Fr. 23.50
Carpaccio vom Rindsfilet, von Hand geschnitten mit Parmesan, Olivenöl und Aceto Balsamico	Fr. 28.50
Apéro - Plättli Oliven, getrocknete Tomaten, Salami, Speck und Parmesan	Fr. 18.50
Knoblauchbrot	Fr. 08.00
Rindsfiletspätzli im Schneekentopf (6 Spätzli) mit Toast	Fr. 19.50
Rindsfiletspätzli im Schneekentopf (12 Spätzli) mit Toast	Fr. 33.00
Gambas al ajillo	Fr. 29.50
Riesencrevetten mit Knoblauch, ideal für 2 Personen	
Fantirüsseli mit scharfer Sauce	Fr. 20.50
Fantirüsseli mit diversen Saucen	Fr. 22.50

Heisses vom Grill

Kleine Portion

Holzfäller - Steak 350gr. (Schweinshals) 250gr./26.50 Fr.

29.50

Marc „o“ Polo mit Pommes Frites

Pouletbrustfilet 200gr. 140gr./ 26.50 Fr.

29.50

Marc „o“ Polo mit Pommes Frites

Rinds - Entrecôte 250gr. 200gr. /45.50 Fr. 49.50

Marc „o“ Polo mit Pommes Frites

Rinds - Hohlrückensteak 300gr. 200gr./ 44.50 Fr. 47.50

Marc „o“ Polo mit Pommes Frites

Rindsfilet 200gr. 160gr. /49.50 Fr. 52.50

Marc „o“ Polo mit Pommes Frites

Selbstverständlich dürfen Sie auch gegen Aufpreis ein grösseres Stück Fleisch bestellen. (Preis nach Gewicht)



Klassiker

- Poule Rahmschnitzel 150gr. Fr. 27.50
An Champignonrahmsauce, serviert mit hausgemachten Spätzli
- Schniposa 200gr. Fr. 30.50
Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes-Frites und einem kleinen, grünen Salat
- Geschnetzeltes Kalbshuftfilet 150gr. Fr. 39.00
Gebraten mit Champignons, an Rahmsauce, serviert mit knuspriger Rösti
- Kalbsrahmschnitzel 150gr. Fr. 41.50
Gebratene Huftschnitzel an Champignonrahmsauce serviert mit hausgemachten Spätzli
- Kalbskotelette diavolo 450gr. Fr. 54.50
Emmentaler Kalbskotelette gebraten, mit Peperoncini, Knoblauch und Rosmarin, serviert mit frischen Nudeln
- Baby-Hackbraten 200gr. Fr. 26.50
auf Wintergemüse mit Kartoffelstock



legendär

Schweins - Cordon - bleu 350gr. Fr. 36.50
mit Gemüse und Pommes Frites

Kalbs - Cordon-bleu 350gr. Fr. 46.50
mit Gemüse und Pommes Frites

Kalbspaillard 200gr. Fr. 41.50
Kalbshuftfilet mit Limette und frischem Blattspinat

Aeschlimaa - Schnitzel 200gr. Fr. 42.50
Breit geklopftes, paniertes Kalbsschnitzel - so gross wie der Teller!
Serviert mit frischen Nudeln

Kalbsleberli 150gr. (solange Vorrat) Fr. 35.50
In Butter gebraten, serviert mit knuspriger Rösti

Kalbsnierli 150gr. (solange Vorrat) Fr. 35.50
an Senfrahmsauce serviert mit knuspriger Rösti

Kalbskopf 450gr. Fr. 27.50
Serviert mit hausgemachter Kräuter-Vinaigrette Vorspeise Fr. 21.50

Messmer `s Schnitzelbrett 250gr. mit Currysauce Fr. 26.50
Drei panierte Schweinschnitzel, mundgerecht geschnitten

Rindsfilet Andreas 200gr. Fr. 55.50
An einer Irish-Whisky-Paprika-Rahmsauce,
serviert mit frischen Nudeln

Spareribs Italian-style (Costine ai maiale) Fr. 29.50
mit Rüeblisalat und Country-Cuts

Bergmatten - Geschnetzeltes 150gr. Fr. 46.50
Rindsfiletstreifen an pikanter Senfsauce mit Pilzen,
serviert mit knuspriger Rösti

Spezielles

Tatar immer frisch zubereitet pro Person Fr. 48.50
Ab zwei Personen, pro Person 250gr.

Scharf oder pikant serviert, mit Highland-Whisky oder Cognac.
verfeinern Sie Ihr Tatar am Tisch selber mit Kapern, Oliven,
Zwiebeln, Sardellen, Sweet-and Hotsauce und Peperoncini
Serviert mit Toast und Butter

Kalbskotelett double 700gr. ab zwei Personen pro Person Fr. 55.00

Entrecôte double 500gr. ab zwei Personen pro Person Fr. 55.00

Am Tisch tranchiert, serviert mit zerlassener Kräuterbutter
und Pommes Frites

Fondue Chinoise pro Person Fr. 50.50

Ab zwei Personen (im Sommer auf Bestellung) 500gr.

Frisches Kalbsfilet, Rindsfilet und Pouletbrustfilet

Als Beilagen Reis, Country-Cuts und frische Fruchtkomposition

Auf dem Berg ein Erlebnis!

Châteaubriand 400gr. / Entrecôte double 500gr.

Ab zwei Personen pro Person Fr. 110.00

Geniessen Sie zum Apéro ein Glas Champagner.

Zur Vorspeise einen gartenfrischen Salat und als Krönung
ein gebratenes doppeltes Rindsfilet/Entrecôte.

Als Beilage servieren wir Ihnen ein Gemüsebouquet,
Pommes Frites, Sauce Béarnaise und Pfeffersauce.

Sie geniessen dazu eine Flasche Bric du Luv Doc
(Entdeckung vom Chef)-ein Spitzenwein aus dem Piemont.

Zum Abschluss ein eisgekühlter Nebiolo-Hausgrappa.

Fitness-Teller

Pouletbrustfilet 120gr.	Fr. 23.50
Kalbsschnitzel 150gr.	Fr. 34.00
Rindssteak 150gr.	Fr. 34.00
Kalbsleberli 150gr. (solange Vorrat)	Fr. 31.50
Paniertes Schweinsschnitzel 150gr.	Fr. 26.50

Käsefondue

Hausgemachte Käsemischung, halb/halb Fr. 27.50

Speck und Käse

Käseteller mit speziellen Käsesorten	Fr. 23.50
"vom Chäslädeli" in Biel-Benken	1/2 Portion Fr. 17.50
Flühner Tuftschinken mit Emmentalerkäse	Fr. 23.50
Moore-Speck am Stück 200gr.	Fr. 24.50
Sandwiches (Salamí, Schinken, Käse)	Fr. 07.50