

# "Gluschtiges" nur für kurze Zeit...

## Suppe:

Spargelcrèmesuppe mit Rahmhaube Fr. 12.50

## Spargeln:

Lauwarmer Spargelsalat Fr. 18.50

Französische Spargeln mit Hollandaise oder Hausmajonnaise

Vorspeise: Fr. 20.50

Hauptspeise: Fr. 26.50

Serviert mit Beinschinken Fr. 10.50

oder mit Flühner-Huftschinken 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

## Pastetli:

Gefüllt mit Milken, Spargelgarnitur Fr. 34.50

## Dessert:

Zitronen-Panna-cotta Fr. 11.50

## Salatkreationen

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, Greyerzer, 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
Rindsfiletspitzli im Schneckentopf (6 Spitzli) mit Toast	Fr. 19.50
Rindsfiletspitzli im Schneckentopf (12 Spitzli) mit Toast	Fr. 33.00
Gambas al ajillo Riesengrillen mit Knoblauch, ideal für 2 Personen	Fr. 29.50
Fantirüsseli mit scharfer Sauce	Fr. 20.50
Fantirüsseli mit diversen Saucen	Fr. 22.50

## Heisses vom Grill

	Kleine Portion	
Holzfaller - Steak 350gr. (Schweinschals) 29.50 Marc „o“ Polo mit Pommes Frites	250gr./26.50	Fr.
Pouletbrustfilet 200gr. 29.50 Marc „o“ Polo mit Pommes Frites	140gr./ 26.50	Fr.
Rinds - Entrecôte 250gr. Marc „o“ Polo mit Pommes Frites	200gr. /45.50	Fr. 49.50
Rinds - Hohrückensteak 300gr. Marc „o“ Polo mit Pommes Frites	200gr./ 44.50	Fr. 47.50
Rindsfilet 200gr. Marc „o“ Polo mit Pommes Frites	160gr. /49.50	Fr. 52.50

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



## Klassiker

- Pouletrahmschnitzel 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 Röstli
- 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

<b>Schweins - Cordon - bleu 350gr.</b> mit Gemüse und Pommes Frites	Fr. 36.50
<b>Kalbs - Cordon-bleu 350gr.</b> mit Gemüse und Pommes Frites	Fr. 46.50
<b>Kalbspaillard 200gr.</b> Kalbshuftfilet mit Limette und frischem Blattspinat	Fr. 41.50
<b>Aeschlimaa - Schnitzel 200gr.</b> Breit geklopftes, paniertes Kalbsschnitzel - so gross wie der Teller! Serviert mit frischen Nudeln	Fr. 42.50
<b>Kalbsleberli 150gr. (solange Vorrat)</b> In Butter gebraten, serviert mit knuspriger Rösti	Fr. 35.50
<b>Kalbsnierli 150gr. (solange Vorrat)</b> an Senfrahmsauce serviert mit knuspriger Rösti	Fr. 35.50
<b>Kalbskopf 450gr.</b> Serviert mit hausgemachter Kräuter-Vinaigrette	Fr. 27.50 Fr. 21.50
<b>Messmer`s Schnitzelbrett 250gr. mit Currysauce</b> Drei panierte Schweinschnitzel, mundgerecht geschnitten	Fr. 26.50
<b>Rindsfilet Andreas 200gr.</b> An einer Irish-Whisky-Paprika-Rahmsauce, serviert mit frischen Nudeln	Fr. 55.50
<b>Spareribs Italian-Style (Costine ai maiale)</b> mit Rieblisalat und Country-Cuts	Fr. 29.50
<b>Bergmatten - Geschnetzeltes 150gr.</b> Rindsfiletstreifen an pikanter Senfsauce mit Pilzen, serviert mit knuspriger Rösti	Fr. 46.50

## 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 Huftschinken mit Emmentalerkäse	Fr. 23.50
Moore-Speck am Stück 200gr.	Fr. 24.50
Sandwiches (Salami, Schinken, Käse)	Fr. 07.50