



Kein Genuss ist  
vorübergehend;  
denn der Eindruck,  
den er hinterlässt,  
ist bleibend

(Johann Wolfgang von Goethe)

## APERÖÖLE

### Quartierbeiz Plättli

*Krustenbraten, Gürbentaler Moschtbröckli,  
Balsiger's Salami, Käse, Feigensenf & Oliven* 19

**Marinierte Oliven** (100g) 5

**Steinhauer-Tatarbrötli** (14 Stück) 29

### Rote Wildfangkrevetten

Café de Paris (6 oder 9 Chöpf) 18/24

## ÜSI PARTNER



## VORSPANN

### **Dr chili Grün**

mit Croûtons, Kresse & Edamame 8

### **Summersalat**

mit Oliven, Tomaten, Gurke,  
Roten Zwiebeln, Croûtons,  
Kresse & Hüttenkäse 14

*„iurwei“:*

*Knuspriges Thai Spiegelei +3*

*Speck +2*

*Rote Wildfangkrevetten +9*

*Poulet +7*

*Sauce: Französisch, Italiänisch,  
Mango, Wasabi-Sesam, Yoghurt Curry (Laktosefrei)*

**Büffelmozz-Tomaten-Kresse-Bowl 17**

### **Thai Beef Salad**

Gebratenes Rindfleisch, Soja, Limettensaft,  
Stangensellerie, Chili, Asiatische Kräuter 19/26

## TITUGSCHICHTE

### **Red Thai Curry**

Saftiges Schweizer Poulet	26
Frutiger Bio Tofu	26
Rote Wildfangkrevetten	28

### **Massaman Curry**

*Das Curry für Weicheier: So würden Schärfe-Freaks das Massaman Curry wohl betiteln, denn aus der Reihe scharfer Thai-Currys sticht es durch seine Milde deutlich heraus*

mit/ohne Rind, Kartoffeln, Erdnüssli	28/26
--------------------------------------	-------

### **Linsen-Edamame-Kartoffel Bowl** 19

### **Kapraw Gai - Street Food Klassiker**

*Pad Krapao, oder auch Pad Ka-Prhao, ist sicherlich der Klassiker schlechthin an thailändischen Garküchen. Dieses Gericht erhältst Du in Bangkok Mittags wirklich an jeder Strassenecke.*

Saftiges Pouletschenkefleisch ohne Knochen, heiliges Thai Basilikum, Chili & knuspriges Spiegelei	26
---	----

### **Noodle bowl**

Gemüse, Chili, Asiatische Kräuter, Soja, 5-Spice	19
---	----

### *„iurwei“:*

Rote Wildfangkrevetten	28
Saftiges Schweizer Poulet	26

## LÖ MENÜ

Eine Asiatische „Mini-Tavolata“.

Lust, Appetit & Laune mehr als ein Gericht geniessen?  
Wir servieren euch 1 Vorspeise, 3 Hauptgänge  
und ein Dessert zum teilen.

Inklusiv einer Karaffe Wasser mit/ohne  
und einem Mokka Efti Caffè

ab 2 Personen

48/P



**#ZUSAMMENISSTMANWENIGERALLEIN**

## **BEEF TATAR**

Feinstes Schweizer Rindfleisch mit einer würzigen,  
leicht pikanten Sauce & dem berühmten Steinhauerbrot

### **„hiesig“**

Valle Maggia Pfeffer & Mendrisiotto Chili 21/29

### **„fernweh“**

Sesam, Sushi Ingwer, Chili 21/29

### **Café de Paris**

heiss kalt serviert 24/32

### **Meer & Berg**

Rote Wildfangkrevetten 38

### **Oishi**

mit Wasabi, Sushi Ingwer & Krevetten 38

### **BEO**

mit Spiegelei & Käse 34

## GRILLIERT

### **Pouletschenkelsteak**

ohne Knochen mit Kräuterbutter  
oder sauer-scharfem Thai Dip, Reis, Salat & Melone 26

### **"Kor Moo Yang"**

Saftige Schweinehalsstreifen  
mit sauer-scharfem Thai Dip, Reis, Salat & Melone 28

### **\*Flank Steak Café de Paris**

*Ein einst «vergessenes Stück» vom Rind.  
Dieser «Special cut» landet in Amerika schon  
eh und je auf dem Grill; in «hiesigen» Gefilden  
wurde es bis vor kurzem meistens zu Hackfleisch  
verarbeitet* 32

### **\*Mäse's Ribs**

12 Stunden gegarte Ribs vom legendären  
Badi-Grillmeister (ca 300g/600g) 26/32

**\*Krevettenspiess Café de Paris** 28

### **\*KING OF STEAK: 900g Tomahawksteak**

*Rib-Eye Steak mit Knochen, auch Bone-In Rib-Eye  
genannt. Wenn der Metzger den Rippenknochen  
dran lässt, hat man direkt einen praktischen  
Griff am Steak und das Tomahawk-Steak ist geboren.  
Es hat etwas Archaisches - ein echtes Männersteak  
eben! Passt für 2 oder auch mal allein 😊* 99

*\*mit Rosmarin-Bräterli-Gemüse oder Grünzeugs & Melone*



## RACLETTE „WALLIS 65“ AOP

*„DER EINZIG ECHTE TURTMÄNNER“*

9.5

*Das Original: Der Raclette Wallis 65, ein vollkommenes Naturprodukt, ist unnachahmlich mit seinem Terroir verbunden. Er trägt die vollen Aromen der Bergkräuter in sich, da bei diesem echten Walliser Raclettekäse nur beste Rohmilch aus der Region verwendet wird.*



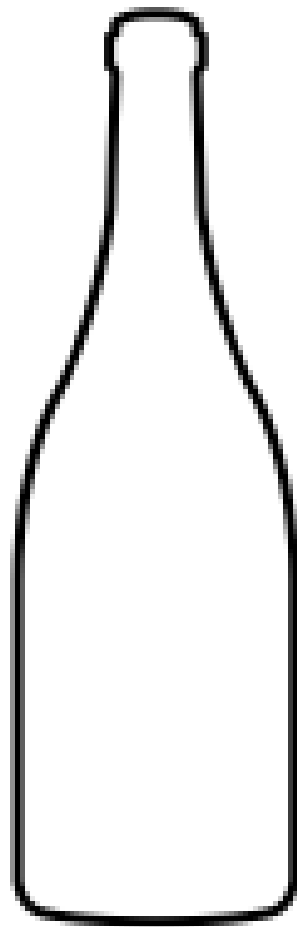
*Raclette kommt ursprünglich aus dem Wallis, Schweiz, und ist der Überlieferung nach über 400 Jahre alt. Die ersten schriftlichen Hinweise finden sich im frühen 19. Jahrhundert. 1812 erwähnt Dr. H. Schiner in seiner Beschreibung des Departements Simplon eine Tradition im Val d'Anniviers, wonach üppige Festmahle mit Bratkäse ("fromage rôti") begonnen und beendet werden.*

*Andere Autoren berichten über Abende vor dem Alpabzug im Val d'Anniviers: "Einige Hirten sitzen ... um ein Feuer herum und überwachen einen viertelgrossen Käselaiab, den sie der Glut des Feuers ausgesetzt haben. Sobald der Käse zu schmelzen beginnt, nimmt einer ein Messer, schabt eine geschmolzene Scheibe vom Käselaiab und streicht ihn auf ein Stück Brot." (V. Tissot, 1888)*

*Wir kochen ausschliesslich mit schweizer Fleisch und Geflügel aus der Region Berner Oberland.*

*Ausnahmen werden individuell vermerkt.*

*Preise inkl 7.7% MwSt*



## WISSÄ

### **ARNEIS LANGHE, PIEMONT**

Farbe lebhaft strohgelb; intensiver Duft nach Pfirsich- und Akazienblüten, Haselnuss und gelben Blumen.

1DL 6.5 / 75CL 46

### **PETITE ARVINE, CAVE DU RHODAN, SALGESCH**

Eine alte Walliser Rebsorte. Sie hat eine Vielfalt von exotischen Aromen. Einen kräftigen Körper in Harmonie mit einer schönen Säure. Nicht zu vergessen ist das typische, leicht salzige Finale.

1DL 7.5 / 75cl 52

### **KIKÉ BIANCO, AZIENDA FINA, SIZILIEN**

*Traminer Aromatico & Sauvignon Blanc*

Sicher einer der verrücktesten Weißweine Italiens.

Feine würzige Aromen, ein bisschen Zitrusfrucht und Aprikose, köstlich in der Nase und am Gaumen.

1DL 7.5 / 75CL 48

### **I GELSI ROSATO, KALABRIEN**

*Gaglioppo*

Zartes Rosé mit lachsfarbenen Reflexen, frische, klare Frucht, erinnert an Kirschen.

1DL 6.5 / 75CL 45

**HEIDA AOC VISPETERMINEN, ST. JODERN KELLEREI**

*Heida/Savagnin Blanc*

«Heida», ein uralter, herrlich mundender Wein, harmonisch, körperreich mit ausgewogener Säure, so präsentiert sich der Heida aus Visperterminen. Wohl zurecht wird diese Rarität auch als die „Perle der Alpenweine“ bezeichnet.

1DL 7.5 / 75cl 52

Wer genießen kann,  
trinkt keinen Wein mehr,  
sondern kostet Geheimnisse.  
(Salvador Dali)

**THELYGENIE VALSAR AOCV, ADRIAN & DIEGO MATHIER, SALGESCH**

*Muscat, Amigne, Chardonnay, Ermitage & Heida*

Die Primäraromen vom Muscat werden vom Chardonnay und Ermitage mit einem schönen Körper unterstützt. Durch den Heida ruft er im Gaumen einen erfrischenden Auftakt mit einer delikaten Säure hervor. Der Amigne zaubert am Schluss Honignoten und Nuancen von reifen Früchten mit einem langen süß fruchtigen Abgang hinzu.

75CL 54

**CUVEE MADAME ROSMARIE, ADRIAN & DIEGO MATHIER, SALGESCH**

*Sylvaner, Pinot Grigio, Petite Arvine, Pinot Blanc*

Für die schöne Säure und die leichte Pfeffernote ist der Petite Arvine verantwortlich. Der Pinot Blanc verleiht ihm einen Hauch von exotischen Früchten. Der Pinot Gris gibt dem Cuvée Madame Rosmarie Mathier seine Vollmundigkeit und ist für die leichte Restsüsse verantwortlich. Der Sylvaner, im Wallis auch Gros Rhin genannt, verleiht ihm seine Langlebigkeit.

75cl 54

**AMBASSADEUR FUMÉ AOCV, ADRIAN & DIEGO MATHIER, SALGESCH**

*Gros Rhin oder Sylvaner*

Die Komplexität dieses Weines ist enorm. Frische, für Weissweine ungewohnte Gerbstoffe und die Vanillenoten der Barriquevinifikation ergänzen sich auf phantastische Art.

37.5CL 37

## ROOTÄ

### «QUARTIERTROPFÄ», BARBERA, PIEDMONT BARBERA

Unser QT ist sanft und körperreich und wurde aus den besten Barbera-Trauben hergestellt. Er hat eine intensive, dunkle rubinrote bis violette Farbe. Sein Bouquet ist aromatisch mit Nuancen von schwarzen Kirschen und Pflaumen. Im Abgang ist er rund und mild, mit ausgedehnter Eleganz und genau der richtigen Menge an Säure.

1DL 6.5 / 75CL 46

### PINOT NOIR "LUCIFER", ADRIAN & DIEGO MATHIER, SALGESCH

Lucifer ist von rubinroter, starker Farbe. Sein Bouquet erinnert an rote Früchte und Süssholz. Im Gaumen präsentiert er sich rund und harmonisch mit feinem Abgang.

1DL 7 / 75CL 49

### SCAIA PARADISO, VENETO

*Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 20%, Cabernet 10%*

Rubinrot erstrahlt er im Glas. Mit einem Duft nach kleinen Waldbeeren, rote kandierte Früchte mit einer leichten Gewürznote wie Pfeffer, Lakritze, Kakao und Tabak.

1DL 7.5 / 75CL 54

**CUVÉE MADAME ROSMARIE, Adrian & Diego Mathier, Salgesch**

*Sauvignon, Syrah, Merlot, Humagne Rouge, Pinot Noir*

Der Cabernet Sauvignon verleiht diesem Tropfen den fruchtigen Geschmack. Der Humagne rouge mit seinen herben, rustikalen Tanninen gibt ihm seine Rasse. Der Syrah ist verantwortlich für die feine Pfeffernote. Der Pinot Noir verbindet diese drei Weine. Mit seiner Eleganz rundet er diese Cuvée auf diskrete, subtile Art ab.

1DL 8 / 75CL 54

**SANGIOVESE IGT, SAN LEONINO, TOSKANA**

Der San Leonino liegt mit dichtem Rubinrot und zartvioletten Glanzlichtern im Glas. Die Nase dieses aus dezent ange-trockneten Trauben vinifizierten Weines besticht mit dichten Aromen von Sauerkirschen und Weichseln, saftigen Holunderbeeren und feinem Veilchen.

75CL 47

**SITO MORESCO 2013, ANGELO GAJA, PIEDMONT**

*35% Nebbiolo, 25% Merlot, 25% Barbera, 15% Cabernet Sauvignon.*

Der Sito Moresco verfügt über eine rubinrote Farbe mit leichten granatroten Reflexen. Das Bouquet ist geprägt von einer reifen Aromatik nach roten Früchten wie Pflaume und Kirsche. Am Gaumen überaus harmonisch, saftig und kompakt mit einer unverwechselbaren Gewürznote von Safran. Langes herzhaftes Finish.

75CL 69

**HARMONIE, CAVE DU RHODAN, SALGESCH**

*Pinot Noir, Diolinoir, Humagne Rouge, Syrah*

Ausbau 6 - 8 Monate in kleinen Eichenfässern - „Barrique“ genannt. Eine Harmonie, die seinem Namen gerecht wird, wird zu einer rechten Gaumenfreude.

75CL 54

**SYRAH "DIEGO MATHIER", ADRIAN & DIEGO MATHIER, SALGESCH**

Dieser Syrah erzeugt einen kräftigen, sehr farbintensiven Wein. Im Verlaufe der Jahre entwickelt er würzige Duftnoten von Veilchen und Reseda, die sich mit der Zeit in Pfeffer- und Wildaromen verwandeln. Auf dem Höhepunkt seiner Reife entwickelt er einen harmonischen Geschmack, der an vollständige Perfektion grenzt.



## HEISSÄ KAFI

Espresso, Café Crème	4.2
Cappuccino, Macchiato	4.5
Espresso Doppio	5.5
Grosi`s Länggass Schale	5.5
Latte Macchiato	5.5

## KAFI UF IIS

"Caffee Fredu"	
Doppelter Espresso auf viel Eis mit Milch	5.5

## MIUCH

Milch.Lait.Latte 2dl	4.2
Ovo oder Caotina 2dl	4.5
Schüümelikafi	
<i>Kinderversion von Mami's Cappuccino</i>	1



**Früchtetee**

Inseltraum (Maracuja-, Mango- und Pfirsichgeschmack)  
Rote Zora (diverse Beeren)

**Rooibos** Ginger-Lemon

**Kräuter**

Bella Vita (Minzig-Zitronig), BIO Verveine, Nana Minze

**Kräuter-Früchte**

Original Berner Bärentee (Aprikosen-Minze)

**Grüntee**

BIO Jasmin Chung Hao (eher kräftiger Jasmintee),  
Marrakesch (herber Gunpowder Grüntee mit Minze)

**Schwarztee**

Assam Broken Halmari (würzig, eher kräftig und dunkel),  
Hausmischung leicht (zart rauchig, mild und weich)

## ALKOHOUFREI

### Offe

	3DL / 5DL
Soda mit odr ohni	3.0/4.0
Limo	4.5/5.5
QB Schorle / QB Eistee	4.5/5.5
Möhl Apfelsaft Naturrein	4.5/5.5

### Fläschli 33cl

Saure Rhabarber Schorle, Cucumis Gurkenwasser	5.5
Coca Cola, Coke Zero, Fanta, Rivella Rot	4.5

### Fläschli 20cl

	5
Swiss Mountain Spring	
Tonic, Tonic Extra Dry Tonic, Bitter Lemon	

### Flasche 50cl

	6.5
Möhl Apfelweinvom Fass	

### Fläschli 35cl

	5
Gazosa 1883 Limone   Gazosa 1883 Ingwer	

## SAFT

Bänz Apfel-Himbeer usdr Region	5.5
Frisch gepresster Saft (Saisonal)	6.5
Orangen Michel (3dl)	5.0

## VOM LIEBLINGSTIER EM «ZAPFHAN»

Felsenau Bärner Junker

3DL 4.5 / 5DL 6.5

Thuner Bier

3DL 6 / 5DL 8

## FLÄSCHLI BIER

### **ALKFREI**

4.5

Felsenau Schümli Alkoholfrei  
Pale Ale, Chopfab

### **33c1**

6.5

Bärner Müntschi  
Möhl Cider: Tender Sweet/Medium Dry  
Appenzeller Ginger Beer

Thun Bier:

Pale Ale, Red Ale, Golden Ale, IPA,  
New England IPA, Stout, Porter,  
Apricot Sour Ale, Amber Ale, Saison Bier

### **50c1**

7.5

Bärner Weizzen Bügel  
Chopfab White (Hülse)

## APERITIFS, SPIRITUOSEN (4CL)

Spritz 13	
<i>Campari, Rhabarber, Orange</i>	9
Hugo	9
Negroni	12
<i>Gin 27, Roter Wermut, Campari</i>	
Campari Soda (23 Vol%)	6
Ingwerer (2cl / 24 Vol%)	6
Heuschnaps (2cl / 25 Vol%)	6
Ricard (23 Vol%)	6
Appenzeller (2 cl / 49 Vol%)	5
Mare Gin (43 Vol%)	12
Monkey 47 (47 Vol%)	12
Deux Frères (43 Vol%)	12
Opihr Oriental Spiced (42.5 Vol%)	12
Bombay Sapphire (40 Vol%)	8
Vodka (38 Vol%)	8
Nocciola Haselnusslikör 28 Vol%	8
Grappa Barrique Bepi Tosolini 42 Vol%	8
Grappa Barrique epi Tosolini «Smoked» (42 Vol %)	12
Vielle Prune (41 Vol%)	8
Honig Williams	

Mixer: Dry Tonic, Tonic,  
Bitter Lemon, Cola, O'saft, etc