

À la carte

Kalte Vorspeisen

Blattsalat Bunter Blattsalat mit Rucola	CHF	7.50
„Bärner Märtsalat“ verschiedene gemischte Salate mit Ei, Speckstreifen und Brotcroûtons	CHF	16.00 / 22.50
Geräucherter Lachs mit Olivenbrot und Meerrettichschaum	CHF	25.00 / 38.00

Suppen

Kraftbrühe mit Portwein	CHF	9.50
Delikates Karottensüppchen mit Orangen, garniert mit Zwiebelsprossen und Rahm	CHF	10.00

Hauptgerichte

„Eglofflet La Capite“ im Teig gebacken mit einer leichten Epesses-Sauerrahmayonnaise serviert mit Salzkartoffeln	CHF	35.00
Grilliertes Rindsfilet mit Kräutersabayone auf kräftigem Barolojus dazu Kartoffelgratin und schönes Gemüse	CHF	55.00
Geschnetzelte Kalbsleber vom Gürbental , sautiert mit frischen Kräutern und Madeira und hausgemachter Rösti mit Speckstreifen	CHF	36.00
„Beefsteak Tatar“ Schweizer Rindfleisch an rassisger Sauce mit Toast und Butter	CHF	25.00 / 34.00

Fleischdeklaration:

Pferd / Horse / Cheval	Kanada / CA
Lamm / Lamb / Agneau	Australien / AUS
Rindfleisch / Beef / Boeuf	Argentinien / RA
Schweinefleisch / Pork / Porc	Schweiz / CH
Kalbfleisch / Veal / Veau	Schweiz / CH
Poulet / Chicken / Poulet	Schweiz / CH
Ente / Duck / Canard	Frankreich / F
Kaninchen / Rabbit / Lapin	Ungarn / H
Fisch / Fish / Poisson	Schweiz / CH, Frankreich / F
Wildfleisch	Österreich / AT und Neuseeland / NZ (auf Anfrage / upon request)
Räucherlachs / Smoked Salmon / Saumon fumé	Norwegen / N in der Schweiz geräuchert / smoked in Switzerland
Hummer / Lobster / Homard	Kanada / CDN
Jakobsmuscheln / Scallops / Coquilles Saint-Jacques	USA

Tagessuppe CHF 8.50

Vichyssoise
mit Portulak

Tagesspezialität CHF 39.50

Lachstranche „en papillote“
serviert mit Venerereis
und glasiertem Marktgemüse

Business Lunch CHF 54.50

Vorspeise CHF 14.00

Bio Nüsslisalat
an French Dressing mit Speck und Ei
nach Art des Hauses

Lunchteller CHF 34.00

Gebratene Maispouardenbrust
an Orangensauce mit Gewürzreis
und Pak-Choi

Dessert CHF 9.50

Warmer Apfelstrudel
mit hausgemachter Vanilleglace

Der Chef empfiehlt
CHF 41.00

Sautierte Scampi aus Südafrika
auf Quittenschaum
mit Nudeln
und Schwarzwurzeln

Haus Pasta CHF 26.50

Ravioli alla Caprese
mit Spinat, Mangold,
Ricotta und Cacciocavallo (aus Kuhmilch)
an Salbei-Tomaten-Butter

Vegi-Teller CHF 25.00

Safranrisotto
mit Mascarpone und getrockneten Tomaten

jeweils:

Montag CHF 36.50

Tessiner Rindsschmorbraten
an einer kräftigen Rotweinsauce
serviert mit Kartoffelstock
und glasiertem Marktgemüse

Dienstag CHF 38.50

Sautierte Kalbsleberstreifen
flambiert mit Grappa und Trauben
serviert mit Randenrisotto
und glasiertem Gemüse

Mittwoch CHF 42.00

Sautierte Kalbfleischstreifen
mit Champignons, an feiner Rahmsauce
serviert mit Schneekartoffeln
und buntem Gemüsebukett

Donnerstag CHF 44.00

Rosa gebratene Rindfiletwürfel
„Whiskysauce“
serviert mit neuen Bratkartoffeln
und buntem Gemüsebukett

Freitag CHF 39.50

Lachstranche „en papillote“
serviert mit Venerereis
und glasiertem Marktgemüse

Samstag CHF 29.50

Siedfleisch an sämiger Meeretichsauce
serviert mit Salzkartoffeln und Speckbohnen