



Abendspeisekarte

18:00 bis 22:00 Uhr

Geht es Ihnen manchmal auch so, dass Sie glauben,
weiss Gott was alles zu benötigen,
um glücklich zu sein?

Dann sitzen Sie plötzlich an einem wundervoll gedeckten Tisch, bei einem feinen Essen,
welches mit einem guten Tropfen Wein abgerundet ist.
Sie sind von lauter guten Freunden umgeben und dann spüren Sie die Geborgenheit.
Sie fühlen den Einklang von Körper und Geist und fragen sich:
„Brauche ich wirklich noch mehr, um glücklich zu sein?“

Wir wünschen viel Vergnügen beim Auslesen ...
Marco Feuz & Team



CLASSIC
2017



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service-Team.

Alle Preise CHF inkl. MwSt. 7,7

Etwas zum Starten

Bunter Blattsalat

CHF 8.00 / 11.00

Gemischte Blattsalate mit Mais und Karotten

CHF 10.00 / 13.00

Marinierter Lenker Rohschinken mit einreduziertem Balsamico
Olivenöl und Tête de Moine

CHF 24.00

Tagessuppe

CHF 8.00

Unsere Klassiker

Pia's Rindstatar mit Tête de Moine

CHF 19.00 / 32.00

Coq au vin mit Teigwaren

CHF 29.00

Marco's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt,
Tomaten-Bratenjus mit Bratkartoffeln und Gemüse vom Markt

CHF 27.00

Fisch nach Tageseinkauf
mit Bratkartoffeln und Marktgemüse

CHF 38.00

Doppeltes Simmentaler Rindsentrecôte Café de Paris
mit Bratkartoffeln und Gemüse vom Markt

160 g CHF 42.00 / 200 g CHF 52.00

Paniertes Schweinsschnitzel
mit hausgemachten Country Cuts und Gemüse vom Markt

CHF 26.00

Suure Mocke vom Rind mit Rotwein-Sauerrahmsauce
Spätzli und Rotkraut

CHF 29.00

Fleischherkunft: Sofern nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir nur Schweizer Fleisch



Wintergerichte

Winter-Salating mit Rohessspeck
und lauwarmer frischer Belper Knolle mit Honig und schwarzem Pfeffer
CHF 22.00 / CHF 17.00

Rindscarpaccio mit Quitten-Chutney,
gebratener Entenstopfleber und getoastetem Baguette
CHF 29.00 / ohne Entenstopfleber CHF 22.00

Hausgemachte Brasserie-Gulaschsuppe
CHF 12.00

Heisser „la sanglée de couardis“
Jurassischer Kuhmilchkäse im Holzmantel
mit Schweizer Trüffel und Raclettekartoffeln (20 Min. Backzeit)
CHF 28.00 / ohne Trüffel CHF 22.00

Simme-Käseschnitte mit Ei
(mit Bauernschinken)
CHF 18.00 / ohne Ei CHF 16.00

Pasta-Hit:
Äplermaccaroni mit „Apfelschnitzen“
(Rahmsauce, Speck, Käse, Röstzwiebeln)
Vegetarisch: ohne Speck
CHF 19.00

Hausgemachte Kartoffelgnocchi „all'amatriciana“
(Tomaten / Speck / Chili / Olivenöl / Käse)
CHF 22.00 / 18.00

Metzger Kari's Bauernbratwurt mit Balsamicojus
und knuspriger Rösti (15 Min. Bratzeit)
CHF 24.00

Schweins-Saltimbocca mit Lenker Rohschinken,
sämigem „Acquerello-Risotto“ (spezieller Risotto-Reis aus dem Piemont)
und Balsamicojus
CHF 31.00

Dessert

Frischer hausgemachter Früchtekuchen
(*es het solang's het*)

CHF 6.00 / ... mit Rahm CHF 7.50

Berner Oberländer Meringue mit Doppelrahm

CHF 9.00 / ... mit Vanilles-Eis CHF 12.50

Lauwarmes Schoggiküchlein mit Double Crème Meringues-Eis
(*15 Min. Backzeit*)

CHF 14.00

Hausgemachtes Parfait glacé Grand Marnier - „der Klassiker“

CHF 12.50

Hausgemachtes Tobleronemousse mit Double Crème Meringues-Eis

CHF 13.00

Als mini Dessert: Tobleronemousse

CHF 9.00

Eiskaffee zur Simme

Latte Macchiato-Eis und Arran Gold -

Single Malt Whisky Cream (*leicht alkoholhaltige Rahmglace*)

CHF 9.00 / CHF 12.00

Coupe Rinderberg

Double Crème Meringues-Eis, Alpen-Caramel

CHF 9.00 / CHF 12.00

Coupe Spillgerte

Sorbet (*nach Saison*), Double Crème Meringues-Eis

CHF 9.00 / CHF 12.00

Sorbet (*nach Saison*) mit Schweizer Schaumwein

CHF 9.00 / CHF 12.00

Portion Rahm

CHF 1.50

Aromen:

Latte Macchiato, Double Crème Meringues, Alpen-Caramel, Erdbeeren, Arran Gold Single Malt Whisky Cream (*leicht alkoholhaltige Rahmglace*, Vanille, Chocolate Chips

pro Kugel Eis CHF 3.50

Eine schöne Auswahl von Käsen aus der Region CHF 16.00

Kinder-Karte

Als Kinderteller kochen wir:

Tagessuppe

CHF 5.00

Pasta nature

CHF 8.00

Pasta-Hit

CHF 10.00

Paniertes Schnitzel, hausgemachte Country Cuts, Gemüse

CHF 14.00

Hackbraten, Teigwaren, Gemüse

CHF 14.00

Tagesfisch, Bratkartoffeln, Gemüse

CHF 14.00

Simmentaler Rindsentrecôte, Bratkartoffeln, Gemüse

CHF 14.00

Brasselino

(Chocolate Chips-Eis mit einem Cuba Cup und Rahm)

CHF 5.00