

D'VORSCHPIIS

SAISONALS GMÜÄSTATAR ^{v+}

mit grünem Spargel und Erdbeeren, reduzierter Balsamico

19 27

HANDGSCHNITTNIGS ÄMMITALER RINDSFILET-TATAR

mit gehobeltem Sbrinz und Rapsöl

26 38

SCHWIIZER SAIBLINGFILET-TATAR

mit Sauerrahm, Rosenpfeffer, Zitrone und Dill

24 36

CHÜBU-SALAT ^{v+}

mit Wildkräutern, Brunnenkresse, Randenblätter und grünem Spargel
Verjus und Rapsöl

in der Schüssel zum Teilen pro Person 11

HEISSÄ MARKCHNOCHÄ

mit Kräuterkruste, geräuchertem Salz und geröstetem Ruchbrot

18

D'SUPPE

SCHWIIZER SEEFISCHSUPPE

mit assortierten Fischfilets, Safran & Gemüse,
dazu hausmeachtes Knoblauchbrot

18

BÄRNER-MÄRITSUPPE ^{v+}

klare Suppe mit Gemüse aus dem Seeland

9
mit Speck 11

v vegetarisch

v+ vegan

...US EM FISCHERBOOT

POSCHIERTI SCHWUIZER ALPINE LACHSMEDAILLON im Meerrettichsud auf Rhabarber-Spargelragout, dazu Ofenkartoffeln	39
SAUTIERTI BREMGARTNER RÄGÄBOGÄ-FORÄLLÄ mit Bärnerwy-Limetten-Butter und bunten Karotten, dazu Tessiner Risotto	38

CHÜBU-LIEBLINGE

RINDSENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS» am Knochen gereiftes Emmentaler Entrecôte, dazu Streichholz-Kartoffeln	46
«CHALBSLÄBERLI» Geschnetzelte Kalbsleber mit Eschalotten und Kräutern, dazu knusprige Rösti	36
BÄRNER GSCHNÄTZLETS Emmentaler Kalbgeschnetzeltes an Rahmsauce und Morcheln, dazu knusprige Rösti	42
FILET VOM ÄMMITALER RIND mit Sauce béarnaise, saisonalem Gemüse und Bärner Frites	54
ALPSTEIN MISCHTCHRATZERLI USEM OFÄ mit Zitronenconfit und Schweizer-Alpinen-Chili, dazu Kartoffelschnite aus dem Ofen	35

FÜR ÜSI CHLIINE GESCHT

Kinder sollen die Vielfalt unseres Angebots entdecken.
Nach Lust und Laune wählen können.
Zum pauschalen Preis von 15 Franken.
Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.
Getränke sind nicht inbegriffen.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

URCHIGS

MASCHAS GROSSI REZÄPT - CHRÜTERHACKTÄTSCHLI

Kalbshacktätschli mit Petersilie, Zitronenthymian und Schnittlauch
an Neuenburger Champagner-Schaum, dazu hausgemachte Schupfnudeln 39

GLARNER-SCHABZIGER ÄLPLERMAGRONE ^v

mit Lauchzwiebeln und Kartoffeln, dazu Birnen-Apfelmus 24
mit Speck 27

«CHÜBU»-RÖSCHTI ^v

mit Zwiebeln und Tomaten, überbacken mit Berner Bergkäse 23
mit Speck 27

CORDON BLEU VOM AARETALER DUROC SÖILI

mit Racelettekäse und Landrauchschinken
dazu Bärner Frites mit Kräutersalz 36

VEGAN

KICHERÄRBSÄ-TOMATÄ-RAGOUT ^{v+}

mit Süsskartoffelwürfel aus dem Ofen 26

BLUÄMÄCHOUSTEAKS ^{v+}

mit Schweizer Alpen-Chili-Baumnuss-Topping auf veganem Knoblauchquark
dazu Bärner Frites mit Kräutersalz 28

GFÜLTI EIERPFLANZE ^{v+}

mit Schweizer Quinoa und bunten Spargeln, veganer Sauerrahm und Minzpesto 32

v vegetarisch

v+ vegan

S'DSSERT

VEGANS SCHOGGI-HIMBEERMOUSSE ^{V+} garniert mit frischer Minze		13
LOUWARMS SCHOGGICHÜECHLI ^V mit flüssigem Kern und einem Glacepop	12 Minuten Zubereitungszeit	14
IISPRALINÉS ^V mit Espresso		10
SÜÄSSI «CHÜBU» SINFONIE Erlesene Dessertspezialitäten aus unserer hauseigenen Pâtisserie	ab 2 Personen, pro Person	9
IISKAFFI MIT MANDUKROKANT ^V Kugel Vanilleglacé mit heissem Kaffee		8
COLONEL ^{V+} 2 Kugeln Limetten-Ingwersorbet mit Vodka		11
GLACÉS ^V Vanille, Kaffee, Haselnuss, Sauerrahm, Pistazie Bronte DOP	pro Kugel mit Rahm	3.5 +1
VEGANE GLACÉS ^{V+} dunkle Schokolade, salziges Karamell	pro Kugel mit veganem Rahm	3.5 +1
SORBETS ^{V+} Limette-Ingwer, Himbeer, Mango	pro Kugel mit veganem Rahm	3.5 +1

CHÄÄS ^V

Lassen Sie sich an unserem Käsewagen überraschen und wählen Sie nach Ihrem Geschmack den Käse selber aus.

Garniert mit Dörrfrüchten, Früchtesenf
oder saisonalem Chutney und Brot

3 Sorten Käse	16
6 Sorten Käse	21

Digestifs finden Sie auf unserem reichhaltigen Spirituosenwagen.