

D'VORSCHPIIS

	KLEIN	GROSS
RIBELIZIUGU & PIUZÄ ^{v+} Ribeltriangel auf sautierten Waldpilzen, garniert mit frischen Kräutern	19	
HANDGSCHNITTNIGS RINDSFILET-TATAR mit hauchdünn aufgeschnittenem Bärner Blitz und Rapsöl	26	38
SCHWIIZER ALPINEN-LACHS-TATAR mit Sauerrahm, Rosa Pfeffer, Zitrone und Dill	24	36
KLASSISCHÄ NÜSSLISALAT SAISON mit Ei & Speck	14	
HERBSCHTSALAT SAISON Nüsslersalat mit Äpfeln, Nüssen und sautierter Kalbsmilke	24	
HEISSÄ MARKCHNOCHÄ mit Kräuterkruste, geräuchertem Salz und geröstetem Ruchbrot	18	
BÄRNER WIISWYRISOTTO mit sautierten Pilzen ^{v+}	28	
mit blauen schweizer Crevetten (blue Shrimps)	34	
mit Bremgartner Trüffel ^{v+}	36	
extra Trüffel	+5	

D'SUPPE

SCHWIIZER SEEFISCHSUPPE mit assortierten Fischfilets, Safran & Gemüse, dazu hausgemachtes Knoblauchbrot	18	
SÜÄSS-SCHARFI BIRÄSÄNFSUPPE ^v garniert mit Crème fraîche	14	
CHÜRBISSUPPE ^{v+} SAISON Orange, Kerbel, geröstete Kürbiskerne	14	

v vegetarisch

v+ vegan

...US EM FISCHERBOOT

ZANDERFILET

mit Weissweinsauce überbacken, dazu Pilaw-Reis

39

ALBELI MIT CHRÜTER

Felchenfilets in Butter, Petersilie und Schnittlauch gebraten, dazu Salzkartoffeln

40

VEGAN

OFFNIGS RAVIOLI ^{v+}

mit Kürbiswürfel und satierten Pilzen
dazu Kichererbsen-Ricotta mit Rosmarin
mit Bremgartner Trüffel

30

+5

BLUÄMÄCHOUSTEAKS ^{v+}

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

28

BUTTERNUSSCHÜRBISS ^{v+}

gegrillter Butternusskürbis auf sämiger Ribelmaispolenta mit Rapsöl
mit Bremgartner Trüffel

29

+5

FÜR ÜSI CHLINE 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.

v vegetarisch

v+ vegan

SCHWIZER WIUD

Wir beziehen unser Wild aus einheimischer Jagd.

Dank der Unterstützung zahlreicher passionierter Jägerinnen und Jäger aus der Schweiz, stellt unser Lieferant sicher, dass Sie als Gast in den Genuss von Fleischraritäten aus ethischer Jagd kommen.

Wir beziehen bei unserem Lieferanten, Platzhirsch, ganze Tiere und verwerten diese auch. Es kann deshalb vorkommen, dass vorübergehend ein Gericht nicht angeboten werden kann, weil halt grad kein Hirsch hinter dem Busch stand der geschossen werden konnte.

REHRÜGGÄ (NUR AUF VORBESTELLUNG AB 2 PERSONEN) SAISON

mit Quittenkompott und Wacholderbeersauce, Rotkraut

Rosenkohlgratin caramelisierte Marroni

hausgemachte Quarkspätzli oder Spätzli, Ribelmaispolenta

ab 2 Personen, pro Person

54

REHSCHNITZU MIT WACHOLDERBEERSOSSÄ SAISON

mit Rotkraut, Rosenkohl, caramelisierte Marroni und hausgemachte Quarkspätzli

42

REHRAGOUT SAISON

mit Rübli und Kürbis geschmort, sautierte Waldpilze und hausgemachte Quarkspätzli

39

GRILLIERTS HIRSCHKOTELETT MIT WAUDPIUZÄ SAISON

mit Rotkraut, Rosenkohlgratin, caramelisierte Marroni und hausgemachte Spätzli

46

KLASSISCHÄ HIRSCHPFÄFFER SAISON

mit Rotkraut, Rosenkohl, caramelisierten Marroni und hausgemachte Spätzli

36

URCHIGS

MANUELS GROSSÄTTI REZEPT - CHUTTLÄ A TOMATÄSOSSÄ

mit Kartoffelstampf

38

CORDON BLEU VOM AARETALER DUROC SÖILI

mit Raclettekäse und Landrauchschinken

dazu Bärner Frites mit Kräutersalz

38

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

URCHIGS

«BÄRNER-PLATTE»

Siedfleisch, geräucherter Schinken und Speck,
Rippli, Berner Schweins- und Zungenwurst,
dazu Salzkartoffeln, Bio-Sauerkraut und Dörrbohnen 37

«CHÜBU»-RÖSCHTI ^v

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

GHACKETS MIT HÖRNLI

Rindshackfleisch an feiner Sauce mit Hörnli 26

CHÜBU-LIEBLINGE

CHATEAUBRIAND

Rindsfilet am Stück gebraten an Sauce Bernaise und Kräuterjus
mit honigglasierten Rüebli, Blumenkohl und Kürbiswürfel
dazu Streichholz-Kartoffeln oder Bärner Frites
und hausgemachte Quarkspätzli ab 2 Personen, pro Person 58

RINDSENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS»

am Knochen gereiftes Entrecôte, dazu Streichholz-Kartoffeln 48

CHALBSLÄBERLI

Geschnetzelte Kalbsleber mit Eschalotten und Kräutern, dazu knusprige Rösti 38

BÄRNER GSCHNÄTZLETS

Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce, braune Champignons, dazu knusprige Rösti 42

FILET VOM RIND

mit Trüffelrahmsauce, honigglasierten Rüebli und Blumenkohl, dazu Bärner Frites 54

ALPSTEIN MISCHTCHRATZERLI USEM OFÄ

mit honigglasierten Rüebli und Kürbiswürfel, dazu Ribelmalspolenta 37

S'DSSERT

MANDUMIUCHGRIESSCHÖPFLI ^{v+} mit gebackenen Äpfeln im Granatapfelsirup		14
BIRÄ TARTE TATIN mit Sauerrahmglace		16
LOUWARMS SCHOGGICHÜECHLI ^v mit flüssigem Kern und einem Glacepop	12 Minuten Zubereitungszeit	15
IISPRALINÉS ^v mit Espresso		10
SÜÄSSI «CHÜBU» SINFONIE Erlasene Dessertspezialitäten aus unserer hauseigenen Pâtisserie	ab 2 Personen, pro Person	11
IISKAFFI MIT MANDUKROKANT ^v Kugel Vanilleglacé mit heissem Kaffee		9
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 mit saisonalem Chutney und Brot

3 Sorten Käse	16
6 Sorten Käse	21

Digestifs finden Sie auf unserem reichhaltigen Spirituosenwagen.