



## Speisekarte



# Winterkarte

## Vorspeisen & Suppen

<b>Gefüllte Birne mit Blauschimmelkäse</b> Birnen   Gorgonzola   Walnüsse   Honig	CHF 22.50
<b>Pilz Bruschetta</b> Rustik Baguette   Champignon   Shiitake   Gruyère	CHF 14.50
<b>Geträufelte Sellerierahmsuppe</b> Sellerie   Trüffel   Rahm	CHF 13.00
<b>Gebackener Camembert</b> Camembert   dunkles Brot   Honig   Walnüsse	Klein CHF 16.50 Gross CHF 24.00

## Hauptspeisen

<b>Coq au vin</b> Coq au vin   Kartoffelpüree   Rosenkohl	CHF 48.00
<b>Geschmorte Rindsbäckchen</b> Rindsbäckchen   Kartoffelpüree   Spitzkohl   Demi-Glace	CHF 45.00
<b>Grillierter Lachs</b> Lachs   Kürbispuree   Marktgemüse   Zitronensauce	CHF 42.00
<b>Pilzrisotto</b> Champignon   Carnaroli - Reis   Shiitake   Parmesanchip	CHF 28.00
<b>Gebackenes Selleriesteak</b> Knollensellerie   Pilzragout   Spinat	CHF 23.00
<b>Penne mit Chorizo</b> Penne   Chorizo   Rucola   Parmesanchip	CHF 32.00

# Hauptkarte

## Vorspeisen & Suppen

<b>Gemischter Blattsalat</b>		CHF 12.50
Cherry Tomaten   Gurken   Croutons   Französisches Dressing		
<b>Nüsslisalat</b>		CHF 15.50
Nüsslisalat   Eier   Speck   Croutons		
<b>Rindstatar</b>	Klein	CHF 28.00
Rind   Brioche   Trüffelmayonnaise   gebeiztes Ei	Gross	CHF 40.00
<b>Bouillabaisse</b>		CHF 22.00
Lachs   Zander   Miesmuscheln   Safran		
<b>Rindsbouillon mit Flädli</b>		CHF 13.00
Rindsbouillon   Flädli   Petersilie		

## Hauptspeisen

<b>Chateaubriand für 2 Personen</b>	pro Personen	CHF 65.00
Rindsfilet   Kartoffelgratin   grüne Bohnen   Speck   Knoblauchvinaigrette		
<b>Grilliertes Rinds-Entrecote</b>		CHF 55.00
Gebratene Kartoffeln   Grillgemüse   Demi-Glace		
<b>Wiener Schnitzel</b>		CHF 49.00
Gurkensalat   lauwärmer Kartoffel-Speck-Salat   Preiselbeeren		
<b>Adler Geschnetzeltes</b>		CHF 48.00
Kalb   Rösti   Paprika   Kalbsrahmsauce		
<b>Adler Burger</b>		CHF 38.00
Maisbrötchen   Rindsburger   Tomaten Salsa   sautiertes Ei   Speck Bärner Pommes		
<b>Veganer Burger</b>		CHF 35.00
Veganes Brötchen   hausgemachter Burger   Cocktail Sauce   Bärner Pommes		
<b>Sautierter Alpenzander</b>		CHF 42.00
Zander   Kräuter Risotto   Spinat   Weissweinsauce		

## **Unsere Klassiker**

**ab 2 Personen**

**Tomahawk vom Schweizer Angus Rind für 2 Personen** pro Person CHF 85.00

1000g Schweizer Angus Rind  
Grillgemüse | Berner Pommes Frites  
Bestellung bis 20.00 Uhr | Wartezeit ca. 45 Min.

**Eigermilch Klassiker Fondue (à discréition) \*** pro Person CHF 35.00

Grindelwalder Bergkäse „Eiger Bergführer“  
Gschwellti | Fondue Brot | Essiggemüse  
\* mit Weisswein, alkoholfreie Variante möglich auf Bestellung

**Raclette** pro Person CHF 26.00

Raclette Nature oder Raclette Chili | Raclettekartoffeln | Essiggemüse

## Dessert

<b>Schokoladen Mousse</b> Schokoladen Mousse   Merengue   Rahm	CHF 12.50
<b>Crème Brûlée</b> Vanille   Himbeersorbet	CHF 12.50
<b>Apfelstrudel</b> Apfelstrudel   Vanillesauce   Vanille Eiskreme	CHF 15.00
<b>Käseteller</b> Dörrfrüchte   Nussbrot	CHF 16.00
<b>Glace und Sorbet</b> Vanille   Schokolade   Erdbeere   Zitronensorbet   Himbeersorbet   Gruyère	Pro Kugel CHF 5.00
<b>Chocolate Royale</b> Mousse   Petit Gâteau   Glace   Rote Grütze	CHF 15.00



Marinierter Lachs aus Lostallo mit Kamille auf Butterblätterteig  
und einem sommerlichen Gemüsesalat

-\*-\*-\*-\*

Kalte Tomaten-Peperonisuppe mit Basilikumöl  
Knuspriges Brot mit Ricotta und dem Duft des Bergheus

-\*-\*-\*-\*

Rindsfilet mit Maggia-Pfeffer und Kräutersabayon  
Kartoffel-Lauchgratin  
Gemüse vom Markt

-\*-\*-\*-\*

Créme brûlée mit Beeren aus dem Berner Seeland  
Doppelrahmeis

4 Gang Menü CHF 79.00

# HERKUNFTSDEKLARATION

## Fleisch

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Wild (Zucht)	Schweiz
Ente	Schweiz

## Fisch

Zander	Schweiz
Lachs	Schweiz

## Eier & Milchprodukte

Schweiz

## Brotwaren

Schweiz