

UNSERE PRODUZENTEN UND LIEFERANTEN

Weisswürste & Mostbröckli	Metzgerei Spahni
Bauernbratwurst	Metzgerei Mühlematter, Oey - Diemtigen
Bio Lamm	Vivian, Faux
Gemüse und Früchte	Küng und Steiner AG, Bern
Milchprodukte & Ziegenkäse	Primo Rufener, Kehrsatz
Gefüllte Teigwaren	Ingredienza, Bern
Alpkäse	Niklaus Grünenwald, Mannried
Hobelchäs	Gottfried Hehlen, Heimersberg
Bergkäse	Hansueli Grünenwald, Zweisimmen
Regionale Käseprodukte	Jumi Gysenstein bei Kiesen
Lungener Bratchäs	Primo Rufener, Kehrsatz
Fisch und Fleischerzeugnisse	Fideco, Murten
Fleisch	Metzgerei Mérat, Bern Metzgerei Spahni, Bern
Spezialitäten aus dem Emmental	Metzgerei Lustenberger, Menznau
Backwaren, Brot	Obstberg Beck, Bern

Wir verwenden nach Möglichkeit nur Schweizer Fleisch.
Ausnahmen sind direkt beim Gericht deklariert.

TAGESKARTE

VORSPEISEN

SUPPEN

Hausgemachte Minestrone

CHF 10.50

Kohlrabensuppe mit Safran

CHF 8.50

VORSPEISEN

Fenchelsalat mit Orangen Filets und gebratenen
Riesencrevetten

CHF 15.50

Ceaser Salat (Poulet, Parmesan, Speck)

CHF 10.50

Randen Carpaccio an einem Honig – Pinienkerne
Dressing

CHF 9.50

SALAT

Knackiger Märitsalat an unserem
Basilikum - Senfdressing

CHF 11.50

Blattsalat

CHF 8.00

HAUPTGÄNGE

VOM RIND

Ochsenschwanz Ragout an einer Rotweinsauce mit gebratenen Makkaroni und Gemüse

CHF 33.50

Rindsentrecôte an einer Pfeffersauce mit Pommes Allumettes und Gemüse

CHF 38.50

VOM KALB

Geschmorte Kalbsbacken mit Wirsing und Selleriepuree

CHF 32.50

VOM PERLHUHN

Perlhuhn Brust an einer Steinpilzsauce mit Pappardellen und Gemüse

CHF 31.50

VOM LAMM

Bio Lammragout mit Zimt, Limette und Salbei serviert mit Basmati Reis und Gemüse

CHF 31.50

VOM KANINCHEN

Kaninchen Rückenfilets gebraten an einer Honigsauce mit Polenta Talern und Gemüse

CHF 36.50

AUS DEM WASSER

Zander in einer Nusskruste mit Vanille Risotto und Cherry Tomaten

CHF 36.50

KLASSIKER

VOM KALB

Wiener Schnitzel mit Pommes Allumettes, Saisongemüse, Preiselbeeren und hausgemachtem Ketchup

CHF 36.50

VOM SÄULI

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites, Saisongemüse und hausgemachtem Ketchup

CHF 24.50

Bauernbratwurst an einer Zwiebelsauce mit Rösti

(Wartezeit 20 min.)

CHF 22.50

AUS DER PFANNE

Cordon Bleu vom Säuli in unserer Knusperpanade gefüllt mit Vacherin und Rohschinken, Bratkartoffeln und Saisongemüse

(Wartezeit 20 min.)

CHF 29.00

AUF VORBESTELLUNG UND AB 2 PERSONEN

CHATEAUBRIAND

mit Gemüse garnitur, Pommes Allumettes und einem gebratenen Maiskolben (Uruguay)

pro Person Sfr. 55.50

ENTRECOTE DOUBLE

mit Gemüse garnitur, und einem gebratenen Maiskolben. Pommes Allumettes Sauce Béarnaise, Pfeffersauce und Kräuterbutter (Uruguay)

pro Person Sfr. 49.50

VEGETARISCHE GERICHTE

QUADROLINI	Bärlauch Quadrolini mit Cashew Nüssen *** CHF 26.50
COUS COUS	Cous Cous mit Minze an einer pikanten Harissasauce mit Kichererbsen und Gemüse *** CHF 24.50
ZIEGENKÄSE	Gebratener Ziegenkäse nappiert mit einem Thymian – Honig auf Blattsalaten *** CHF 20.50
SALATSCHÜSSEL	Salatschüssel mit gemischten Salaten, Nüssen, Dörraprikosen und Croutons *** CHF 20.50

DESSERT

ÖPPIS SÜESSES

Apfelküchlein mit Vanille Sauce

CHF 9.50

Hausgemachtes Honig Mousse

CHF 8.50

Schoggi Kuchen mit Rahm

CHF 12.50

Panna Cotta

CHF 10.50

KUGEL GLACE

Unsere Glace – Delikatessen aus der Molkerei Saanen:
ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker, Glutenfrei

Rahm Eis:

Schoggi, Mocca, Bourbon Vanille, Zimt

Sorbets:

Zitronen, Zwetschgen, Quitten, Himbeeren

Kugel

CHF 3.50

Rahmzuschlag

CHF 1.00