

Zum Apéro

Hauswurst mit Gemüsepickles	9.-
Alpkäse-Möckli Alp Ramosa, Val Lumnezia mit Aprikosensenf	7.-

Vorspeisen

Gemischter Salat ein bunter Einstieg mit Rohkostsalaten	10.50
Saisonaler Blattsalat mit Ei und gerösteten Kernen	8.50
Grüne Bangerter Spargeln aus dem Ofen angerichtet mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Miso-Mayonnaise (vegan)	18.50
Randencarpaccio mit Ziegenfrischkäse, Ingwer, Orangen und Rucola	14.50
Spinat-Brennnesselsuppe mit geröstetem Buchweizen (vegan)	10.50

Hauptgerichte

Rindshuftsteak überbacken mit Kräuterbutter (ca. 200gr/ca. 140gr) angerichtet mit selbstgemachten Pommes Frites	44.-/37.40
Kalt aufgeschnittener Schinken aus eigener Metzgerei angerichtet mit grünen Spargeln aus Bangerten, dazu Pommes Frites und drei Saucen zum Dippen	38.-
Panierte Schnitzel vom Seeländer Schwein angerichtet mit Preiselbeeren und selbstgemachten Pommes Frites	28.-
Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce und Champignons, angerichtet mit Rösti vom Holzofen	38.-
Eglifilets Müllerinnen-Art mit Orangenmayonnaise angerichtet mit nussbrauner Butter, Salzkartoffeln oder Pommes Frites	39.-
Grüne Bangerter Spargeln mit drei Saucen zum Dippen dazu selbstgemachte Pommes Frites, Salzkartoffeln oder Rösti vom Holzofen	30.-
Vegi-Rösti vom Holzofen mit Senfcreme, pochiertem Ei, Karamellschalotten und mariniertem Blattspinat	28.-
Grüne Spargel-Rondellen im Eierteig mit brauner Butter, gerösteten Mandeln, Spargeln und Tête de Moine <i>Hergestellt aus unseren eigenen grünen Bangerter-Spargeln in Zusammenarbeit mit Ingredienza Bern</i>	28.-
Grüne Spargeln aus Bangerten als Beilage zu einem Hauptgericht	+ 8.-
Saisonales Ofengemüse als Beilage zu einem Hauptgericht	+ 5.50