

Zum Apéro

Hauswurst mit Gemüsepickles	9.-
Alpkäse-Möckli Alp Ramosa, Val Lumnezia mit Aprikosensenf	7.-
Zvieriplättli Fleischware, Käse und Gemüsepickles	23.50

Vorspeisen

Gemischter Salat ein bunter Einstieg mit Rohkostsalaten	10.50
Saisonaler Blattsalat mit Ei und gerösteten Kernen	8.50
Fenchel-Tarte-Tatin mit Ziegenfrischkäse, getrockneten Kirschen und Rucola an Honig-Baumnußdressing	18.50
Geröstete Frühlingszwiebeln mit Miso-Mayonnaise und Sonnenblumenkernen	14.50
Spargelcremesuppe mit gerösteten Mandeln und Spargelbeilage	10.50

Hauptgerichte

Rindshuftsteak überbacken mit Kräuterbutter (ca. 200gr) angerichtet mit selbstgemachten Pommes Frites	44.-
Panierte Schnitzel vom Seeländer Schwein angerichtet mit Preiselbeeren und selbstgemachten Pommes Frites	28.-
Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce und Champignons, angerichtet mit Rösti vom Holzofen	38.-
Pouletbrust im Speckmantel mit Tomaten-Knoblauchbutter angerichtet mit Ofengemüse und Pommes Frites	36.-
Eglifilets Müllerinnen-Art mit Orangenmayonnaise angerichtet mit nussbrauner Butter, Salzkartoffeln oder Pommes Frites	39.-
Juni-Rösti vom Holzofen mit Tomme Vaudoise, Honig, Rucola, gerösteten Nüssen und Rosmarin-Kirschen	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.-
Saisonales Gemüse als Beilage zu einem Hauptgericht	+ 5.50