



**Weisse Weine im Offenausschank**

|   |      |       |
|---|------|-------|
| <b>ST. SAPHORIN „La Foncette“</b>                         | 7.50 | 52.50 |
| Chasselas   AOC, Lavaux, Waadt, Raymond Chappuis, Schweiz |      |       |
| <b>ROERO ARNEIS</b>                                       | 8.50 | 59.50 |
| DOCG, Piemont, Guidobono, Italien                         |      |       |
| <b>PINOT GRIGIO</b>                                       | 7.00 | 49.00 |
| IGT, Ormelle, Terre Veneta, Italien                       |      |       |
| <b>CHARDONNAY</b>   | 6.50 | 45.50 |
| Collection sud, Pays d'oc, Frankreich                     |      |       |
| <b>Sauvignon blanc «Château Bauduc»»</b>                  | 9.00 | 63.00 |
| Bordeaux, Frankreich                                      |      |       |

**Rosé Wein im Offenausschank**

|  |      |       |
|--|------|-------|
| <b>Oeil de Perdrix</b>                                   | 9.00 | 63.00 |
| Pinot Noir, AOC, Château d'Auvernier, Neuchâtel, Schweiz |      |       |

**Apéroempfehlungen mit und ohne \*Alkohol**

|                      |   |       |
|----------------------|---|-------|
| <b>Nachtigall</b>    | Prosecco mit dunklem Holunderbeeren-Sirup     | 10.00 |
| <b>*Hugolino</b>     | Schweppes, Holunderblüten-Sirup, Minze        | 8.50  |
| <b>Hugo</b>          | Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze         | 10.00 |
| <b>Aperol Spritz</b> | Prosecco, Aperol, Sodawasser, Eis             | 10.00 |
| <b>Ingwerer</b>      | Ingwererlikör, Prosecco, Ginger Ale, Eis      | 12.50 |
| <b>*Ginger Bowle</b> | Ginger Ale, Sodawasser, Ingwer, Eis, Limette  | 9.50  |
| <b>*Sunset</b>       | San Bitter mit Orangensaft und Orangenscheibe | 9.50  |

**Tatar in Variationen**

|   | kleiner | Portion |
|---|---------|---------|
| <b>Rindstatar «der Klassiker»</b>   | 26.50   | 36.50   |
| mit Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter  |         |         |
| <b>Rindstatar «Italianità»</b>  | 28.50   | 38.50   |
| mit Parmesan und Zitronenstern<br>Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter            |         |         |
| <b>Rindstatar «Surf &amp; Turf»</b>   | 34.00   | 44.00   |
| mit drei gebratenen Krevetten und Avocado<br>Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter |         |         |
| <b>Rindstatar «Belper Art»</b>  | 28.50   | 38.50   |
| mit Belper Knolle, Zwiebelmarmelade<br>Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter       |         |         |
| Zusätzlich 2 cl Cognac oder Whiskey oder Calvados   | plus    | 5.00    |

**Salate**

|  | Vorspeise | Portion |
|--|-----------|---------|
| <b>Blattsalate</b>   | 9.50      | 13.50   |
| <b>Gemischter Salat</b>  | 12.50     | 18.50   |
| <b>Schangnauer Büffelmozzarella</b>                              | 19.50     |         |
| auf Spargel-Tomatensalat   |           |         |
| <b>Frühlingsalat mit Linsen, Spargelstückli</b>                  | 14.50     | 22.50   |
| Radiesli, Sprossen und Blattsalaten                              |           |         |
| <b>Schottischer Rauchlachs mit Avocado</b>                       | 18.50     | 28.50   |
| Curry-Cashewnüssen und Crème fraîche                             |           |         |
| <b>Nüsslisalat mit Trauben, Nüssen und Birnen</b>                | 14.50     | 22.50   |
| <b>Sternen-Salat mit Belper Knolle</b>                           | 17.50     | 26.50   |
| Blattsalate mit Tomaten und Gurkenscheiben an Feigensenfdressing |           |         |

**Suppen**

|   |       |
|---|-------|
| <b>Grüne Currysuppe mit Kokosmilch und Gemüsestreifen</b> | 12.50 |
| <b>Tomatencrèmesuppe mit Gin</b>                          | 12.50 |
| <b>Spargelcrèmesuppe mit Rahm</b>                         | 10.00 |

**Fleisch-Klassiker | Cordon bleu's**

|   |       |
|---|-------|
| <b>Kalbskotelett mit Kräuterbutter, Rosmarinjus</b> | 54.00 |
| Mandelkroketten und Gemüse                          |       |

|  |       |
|--|-------|
| <b>Wienerschnitzel vom Kalb mit Salzkartoffeln</b> | 38.00 |
|--|-------|

|                                   |           |                          |
|-----------------------------------|-----------|--------------------------|
| <b>«Donald Russel» Rindsfilet</b> | 180 Gramm | 48.00                    |
| mit Gemüse und Café de paris      |           |                          |
| Beilage Pommes oder Allumettes    | 6.50      | Kleiner gemischter Salat |
| Nudeln oder Reis                  | 5.00      | Spätzli oder Gnocchi     |
|                                   |           | 6.50                     |

|   |       |
|---|-------|
| <b>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art</b> | 38.00 |
| an Pilzrahmsauce, dazu Rösti                |       |

|  |       |
|--|-------|
| <b>Leberli vom Kalb mit Rösti und Rotweinsauce</b> | 38.00 |
|--|-------|

|  |       |
|--|-------|
| <b>«Prima vera» Cordon bleu</b>                                  | 39.00 |
| gefüllt Speck, Tilsiter und Bärlauch, dazu Allumettes und Gemüse |       |

|   |       |
|---|-------|
| <b>Cordon bleu vom heimischen Greyerzer Schwein</b>             | 39.00 |
| gefüllt mit Greyerzerkäse und Hamme, dazu Allumettes und Gemüse |       |

**Fisch**

|   |         |         |
|---|---------|---------|
| <b>Berner Seeland Eglifilets mit Mandeln</b>                    | kleiner | Portion |
| Salzkartoffeln und Gemüse (Fisch-Spezialität aus Lyss, Schweiz) | 38.00   | 44.00   |

|  |       |
|--|-------|
| <b>Gebackene Rotzungenfilets mit Spargelgemüse</b>   | 34.00 |
| Tartarsauce und Beilage nach Wunsch (Fisch: Nordsee) |       |

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| <b>Schweizer Fischknusperli mit Salzkartoffeln</b> | 27.00 | 32.00 |
| Sauce Tartare und Zitronenstern (Eglifilets)       |       |       |

**Fleischlos | Spargeln**

|  |         |         |
|--|---------|---------|
| <b>Spargel-Ravioli mit Belper Knolle</b> | kleiner | Portion |
| Orangenbutter und Spargelgemüse          | 24.50   | 28.00   |

|  |       |
|--|-------|
| <b>Bärlauch-Gnocchi mit Baumnüssen, Gemüse</b> | 26.00 |
| und Blauschimmelkäse                           |       |

|   |       |
|---|-------|
| <b>Portion Spargeln mit Sauce Hollandaise</b> | 26.00 |
|---|-------|

|                  |                                  |       |
|------------------|----------------------------------|-------|
| <b>Beilagen:</b> | 100 Gramm Emmentaler Hamme       | 7.50  |
|                  | 80 Gramm Bresaola                | 10.00 |
|                  | 80 Gramm schottischer Rauchlachs | 12.00 |

**Beef-Burger**

|  |         |                      |
|--|---------|----------------------|
| Zusätzlich mit Speck   zusätzlich mit Käse | plus je | 1.50                 |
| Kleiner gemischter Salat                   | 6.50    | Kleiner grüner Salat |
| Beilage Pommes Frites                      | 6.50    | Beilage Allumettes   |
|  |         | 6.50                 |

**Fitnesssteller**

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| <b>Frühlingsrollen Fitnesssteller</b>      | 20.00 | 25.00 |
| mit gemischtem Salat und süsser Chilisauce |       |       |

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| <b>Schweizer Egliknusperli Fitnesssteller</b>           | 27.00 | 32.00 |
| mit gemischtem Salat und Tartarsauce (Eggl: Aquakultur) |       |       |

|   |       |
|---|-------|
| <b>Cordon bleu Fitnesssteller mit gemischtem Salat</b>  | 39.00 |
| (vom Greyerzer Schwein gefüllt mit Hamme und Greyerzer) |       |

|  |       |
|--|-------|
| <b>Wienerschnitzel Fitnesssteller mit gemischtem Salat</b> | 38.00 |
|--|-------|



## Desserts

|  |                         |
|--|-------------------------|
| <b>Warmes Schoggichüechli mit flüssigem Herz</b> | 14.50                   |
| Früchte und Zwetschgenglace                      |                         |
| <b>Merängge mit Rahm</b>                         | klein 8.50 gross 11.00  |
| <b>Glace mit Merängge und Rahm</b>               | klein 11.00 gross 14.50 |
| <b>Portion Erdbeeren</b>                         | 8.50                    |
| <b>Coupe Romanoff</b>                            | 12.50                   |
| Vanille- und Erdbeerglace mit Erdbeeren und Rahm |                         |
| <b>Toblerone-Parfait mit Goji-Beeren</b>         | 10.00                   |
| und gehobelter Toblerone                         |                         |

## Rote Weine im Offenausschank

|   |      |       |
|---|------|-------|
| <b>Merlot del TICINO</b>  | 7.50 | 52.50 |
| AOC Ticino, Tamborini SA, Schweiz   |      |       |
| <b>Pinot Noir «zum STERNEN»</b>   | 9.00 | 63.00 |
| AOC, Klingnau, Kloster Sion, Schweiz  |      |       |
| <b>Big John</b>   | 8.50 | 59.50 |
| Familie Scheibelhofer, Burgenland, Qualitätswein, Österreich<br>Cuvée von Zweigelt   Pinot Noir   Cabernet Sauvignon                                |      |       |
| <b>Primitivo «FALCETTO»</b>   | 7.00 | 49.00 |
| IGT Puglia, Falcetto, Salento, Italien  |      |       |
| <b>BARBERA d'Alba 2019</b>  | 8.50 | 59.50 |
| DOC, Guidobono, Canale, Piemont Italien   |      |       |
| <b>ETNA ROSSO</b>   | 8.00 | 56.00 |
| DOC Azienda Agricola F. Tornatore, Castiglione di Sicilia<br>Nerello Mascalese   Nerello Cappuccio<br>(Einheimische Traubensorten am Hang vom Ätna) |      |       |
| <b>RIPASSO Bieti 2016</b>   | 8.50 | 59.50 |
| DOC Classico Superiore, Valpolicella, Italien<br>Corvina   Corvinone   Rondinella   |      |       |
| <b>Rioja Beronia, Reserva 2015</b>  | 9.50 | 66.50 |
| DOC Reserva, Ollauri, Rioja, Spanien<br>Tempranillo   Garnacha  |      |       |

## Flaschenweine aus Österreich

|   |       |
|---|-------|
| <b>PHANTOM 2015</b>   | 74.00 |
| Kirnbauer Qualitätswein, Burgenland, Österreich<br>16 Monate Eichenfass<br>40% Blaufränkisch   27% Cabernet Sauvignon   23% Merlot, 10% Syrah |       |
| <b>JR St. Laurent Reserve 2017</b>  | 98.00 |
| Johanneshof Reinisch Qualitätswein, Tattendorf, Burgenland<br>Stankt Laurent   94 Parkerpunkte, 1. Platz Falstaff, 22 Monate Eichenfass       |       |

## Flaschenweine weiss

|  |       |
|--|-------|
| <b>Pinot Gris «REBGUT STADT BERN»</b>  | 62.00 |
| Schafiser Stadtkellerie, AOC, Bielersee, Schweiz   |       |
| <b>MADAME ROSMARIE MATHIER</b>   | 63.00 |
| Cuvée blanc, AOC Valais, Adrian Mathier, Schweiz<br>Assemblage von Petite Arvine   Pinot Blanc   Silvaner   Pinot Gris |       |
| <b>Chablis</b>   | 68.00 |
| Chardonnay   ACC Domanie William Fèvre, Burgund, Frankreich  |       |

## Flaschenweine rot

|  |        |
|--|--------|
| <b>MADAME ROSMARIE MATHIER 2018</b>  | 65.00  |
| Cuvée rouge, AOC Valais, Adrian Mathier, Schweiz<br>Cabernet Sauvignon   Syrah   Humagne Rouge   Pinot Noir  |        |
| <b>QUATTROMANI 2017</b>  | 115.00 |
| Merlot   DOC, Tessin, Schweiz<br>Gemeinschaftswerk der Winzer Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini   |        |
| <b>Pinot Noir PILGRIM 2018</b>   | 84.00  |
| AOC Graubünden, Möhr-Niggli, Schweiz   |        |
| <b>STADT-BERNER BARRIQUE Pinot Noir 2018</b>   | 62.00  |
| AOC Bielersee, Rebgut der Stadt Bern, Schweiz  |        |
| <b>NOVE RESERVE 2016</b>   | 68.00  |
| DOC Douro, Moreira Jorge, Portugal<br>Touriga Francesca   Touriga Nacional   |        |
| <b>CROOKED Wines Barrique 2015</b>   | 97.00  |
| Douro, DOC, 17 Monate Eichenfass, Secret Spot Wines, Portugal<br>Touriga Nacional und diverse autochthone Sorten   |        |
| <b>MARIO 2016</b>  | 76.00  |
| D.O. Vega Clara, Ribera del Duero<br>Tempranillo   Cabernet Sauvignon  |        |
| <b>LAGREIN 2018</b>  | 58.00  |
| DOC Südtirol, Kloster Muri-Gries, Italien  |        |
| <b>AMARONE Sartori 2013</b>  | 72.00  |
| DOCG Vigneto Monte Sant'Urbano<br>Speri della Valpolicella classico, Veneto, Italien<br>40% Corvina Veronese   30% Corvinone   20% Rondinella   10% Croatina |        |
| <b>BRICCO MANZONI 2014</b>   | 86.00  |
| DOC Rocche, Langhe Rocche dei Manzoni Monforte d'Alba, Italien<br>Nebbiolo   Barbera   |        |
| <b>Nebbiolo 2018</b>   | 58.00  |
| DOC, Piemont, Guidobono, Italien   |        |
| <b>SITO MORESCO 2018</b>   | 89.00  |
| DOC Langhe, Angelo Gaja, Piemont, Italien<br>35% Nebbiolo   35% Merlot   30% Cabernet  |        |

## Flaschenweine rot

|  |        |
|--|--------|
| <b>BRICCO DELL'UCCELLONE 2016</b>  | 96.00  |
| Barbera   DOCG d'Asti, Braida, Piemont, Italien  |        |
| <b>BAROLO La Serra 2009</b>  | 158.00 |
| DOCG, La Morra, Voerzio Alberto, Piemont, Italien<br>Nebbiolo  |        |
| <b>CONCERTO di Fonterutoli 2017</b>  | 96.00  |
| IGT Toskana, Castello di Fonterutoli, Marchesi Mazzei, Italien<br>80% Sangiovese   20% Cabernet Sauvignon  |        |
| <b>BRUNELLO di Montalcino 2005</b>   | 139.00 |
| DOCG Toskana, Siro Pacenti, Italien<br>Sangiovese  |        |
| <b>BOSCARELLI Vino Nobile 2012</b>   | 82.00  |
| DOCG Marchesi de Ferrari Corradi, Toscana, Italien<br>Sangiovese prugnolo gentile 85%   Colorino   Canaiolo   Mammolo                                      |        |
| <b>RUTE 2017</b>   | 75.00  |
| DOC, Toscana, Guado al Melo, Bolgheri, Castagneto Carducci, Italien<br>Cabernet Sauvignon  |        |
| <b>PRIMITIVO di Manduria 2017</b>  | 62.00  |
| DOC Puglia, Apulien, Italien<br>I Vercesi  |        |
| <b>TIGNANELLO 2017</b>   | 158.00 |
| IGT Toskana, Antinori, Italien<br>Sangiovese   Cabernet Sauvignon   Cabernet Franc   |        |
| <b>PIETRARIZZO Tornatore 2015</b>  | 78.00  |
| DOC Etna rosso, Azienda agricola F. Tornatore, Castiglione, Sizilien, Italien<br>Nerello Mascalese (vegane Herstellung)                                    |        |
| <b>RODRIGUEZ &amp; SANZO Vignerons 2018</b>  | 78.00  |
| DO, Toro, Zamora, Jaavier Rodriguez & Sanzo, Spanien<br>Tempranillo   18 Monate gereift in Barriques-Whisky-Fässern  |        |
| <b>CHÂTEAU CISSAC 2015</b>   | 82.00  |
| AOC Cru Bourgeois, Haut Médoc, Grand vin de Bordeaux<br>16 Monate gelagert in 50% neuen Barriques<br>75% Cabernet Sauvignon   20% Merlot   5% Petit Verdot |        |
| <b>Gevrey-Chambertin 2012</b>  | 95.00  |
| AC, Vieilles-Vignes, Domaine Dupont-Tisserandot,<br>Côte d'Or, Grand vin de Bourgogne<br>Pinot Noir  |        |
| <b>The Chocolate Block 2018</b>  | 82.00  |
| Western Cape Coastal Region<br>Syrah   Cabernet Sauvignon   Cinsault   Viognier  |        |