

Kleinere und grössere Desserts sowie
alle roten Weine finden Sie auf der Rückseite

Weisse Weine im Offenausschank

St Saphorin «La Foncette» AOC La côte, Waadt, Schweiz	7.50	52.50
Madame Rosmarie Mathier AOC, Adrian Mathier, Salquenen, Wallis, Schweiz	9.00	63.00
Roero Arneis DOCD Guidobono, Piemont, Italien	8.50	59.50
PINOT GRIGIO IGT, Ormelle, Terre Venete, Italien	7.00	49.00
CHARDONNAY Collection sud, Pays d’oc, Frankreich	6.50	45.50
Sauvignon blanc «Château Bauduc» Bordeaux, Frankreich	9.00	63.00

Rosé Wein im Offenausschank

Oeil de Perdrix Pinot Noir, AOC, Château d’Auvernier, Neuchâtel, Schweiz	9.00	63.00
---	------	-------

Apéroempfehlungen mit und ohne *Alkohol

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

Tatar in Variationen

	kleiner	Portion
Rindstatar «der Klassiker» mit Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter	26.50	36.50
Rindstatar «Italianità» mit Parmesan und Zitronenstern Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter	28.50	38.50
Rindstatar «surf & turf» mit Avocado und drei gebratenen Krevetten Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter	34.00	44.00
Rindstatar «Belper Art» mit Belper Knolle, Zwiebelmarmelade Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter	28.50	38.50
Zusätzlich 2 cl Cognac oder Whiskey oder Calvados	plus	5.00

365 Tage im Jahr geöffnet
Durchgehend warme Küche

06.00 bis 23.00 Uhr
11.30 bis 22.30 Uhr



Schön, dass Sie heute bei uns zu Gast sind. Jeannette und Martin Koller
sowie alle Mitarbeiter/Innen heissen Sie herzlich willkommen.

Salate | Vorspeisen

	Vorspeise	Portion
Blattsalate	9.50	13.50
Gemischter Salat	12.50	18.50
Oberländer Blattsalat mit Ei, Radiesli, Mandeln	14.00	20.50
Schottischer Rauchlachs Lachs mit Avocado Crème fraîche und Curry Cashewnüssen	18.50	28.50
Sternen-Salat mit Belper Knolle	17.50	25.50
Blattsalate mit Tomaten und Gurkenscheiben an Feigensenfdressing		
«Terra-Bowle» mit Avocado, Blattsalaten	16.50	25.50
Karotten, Nüssen und Apfel		
«Mettlen-Bowle» mit Cervelat, Blattsalat grobkörnigem Senf, Zwiebelringe, Essiggurken, Tomaten	16.00 1 Cervelat	24.50 2 Cervelats
Markknochen mit Fleur du sel und Toast	16.00	
Salatsaucen: Feigensenf Holunderblüten-Limetten italienisch französisch		

Suppen

Tomatensuppe mit Gin und Rahmtupf	12.50	
Eierschwämmli-Rahmsuppe	10.00	

Fitnesssteller

	Vorspeise	Portion
Frühlingsrollen Fitnessstellei	20.00	25.00
mit gemischtem Salat und süsser Chilisauc		
Schweizer Egliknuserli Fitnesssteller mit gemischtem Salat und Tartarsauce (Egli: Berner Seeland Aquakultur)	27.00	32.00
Cordon bleu Fitnesssteller mit gemischtem Salat (vom Greyerzer Schwein gefüllt mit Hamme und Greyerzer)		39.00
Wienerschnitzel Fitnesssteller mit gemischtem Salat		39.00

Fisch

	kleiner	Portion
Eglifilets vom Berner Seeland mit Mandelr	38.00	44.00
Salzkartoffeln und Gemüse (Fisch-Spezialität aus Lyss, Schweiz)		
Knusperli von Eglifilets mit Pommes frites und Tartarsauce (Aquakultur aus dem Berner Seeland)	27.00	32.00
Steinbuttfilet mit Krevettensauce, Reis und Gemüse (Fisch mit Haut – Aquakultur Spanien)		45.00

vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei

alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Fleischloses und Burger in Variatonen

Eierschwämmli-Risotto mit Belper Knolle	28.00
BIO-Limonen-Ravioli mit Eierschwämmli Frühlingszwiebeln und Grana Padano	29.00
Vegi Burger – NO Beef-Burger auf Sojabasis angereichert mit Vitamin B12 und Eisen. Burger mit Zwiebel, Tomate, Gurke und Haussauce	18.50
Pulled Pork-Burger Schweinschulterbraten gezupft, mariniert mit B.B.Q.-Sauce	18.50
Rindfleisch-Burger	19.50
Kleiner gemischter Salat	6.50
Beilage Pommes Frites	6.50
Speck Käse	plus je 1.50
Kleiner grüner Salat	5.50
Beilage Allumettes	6.50

Klassiker


Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce	28.00
Tafelspitz mit Gemüse, Salzkartoffeln und Apfelkren	42.00
Wienerschnitzel vom Kalb mit Salzkartoffeln	39.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art an Pilzrahmsauce, dazu Rösti	39.00
Leberli vom Kalb mit Rösti und Rotweinsauce	39.00
«Donald Russel» Rindsfilet mit Gemüse und Café de paris	180 Gramm 48.00
Beilage Pommes oder Allumettes	6.50
Nudeln	5.00
Rösti	8.50
Reis	5.00

Cordon bleu

Cordon bleu vom heimischen Greyerzer Schwein gefüllt mit Greyerzerkäse und Hamme, dazu Gemüse und Allumettes	39.00
Cordon bleu «Caprese» gefüllt mit Mozzarella, getrockneten Tomaten und Basilikum dazu Gemüse und Allumettes	39.00

Wir beziehen Fleisch und Fisch aus der Schweiz, wenn nicht anders beschrieben
Belper Knolle: würziger Hartkäse aus Belp | Allergene und wachstumsfördernde Stoffe können enthalten sein

Weitere Getränke



Desserts

Warmes Schoggichüechli mit flüssigem Herz

Früchte und Zwetschgenglace

14.50

Crema Catalana

10.00

Merängge mit Rahm

klein 8.50

gross 11.00

Glace mit Merängge und Rahm

klein 11.00

gross 14.50

Portion Erdbeeren

8.50

Coupe Romanoff

12.50

Vanille- und Erdbeerglace mit Erdbeeren und Rahm

Klein - fein - halbgefroren

Himbeer-Joghurt mit weissen Schoggispänen

7.50

Chriesi-Schwarzwälder dunklen Schoggispänen

7.50

Caramel-Schoggi mit Schoggidrops

7.50

Aprikosen-Quark mit Waldhonig

7.50

Limonen-Mousse mit Limoncello

10.00

Mocca-Crème mit Baileys

10.00

Rote Weine im Offenausschank

Merlot del TICINO

7.50

52.50

AOC Ticino, Tamborini SA, Schweiz

Pinot Noir «zum STERNEN»

9.00

63.00

AOC, Klingnau, Kloster Sion, Schweiz

Madame Rossmarie Mathier

9.00

63.00

AOC Adrian Mathier, Salquenen, Valais, Schweiz

Cuvée aus Cabernet Sauvignon | Syrah | Humagne Rouge | Pinot Noir

Big John

8.50

59.50

Familie Scheibelhofer, Burgenland, Qualitätswein, Österreich

Cuvée von Zweigelt | Pinot Noir | Cabernet Sauvignon

Primitivo «FALCETTO»

7.00

49.00

IGT Puglia, Falcetto, Salento, Italien

BARBERA d’Alba 2019

8.50

59.50

DOC, Guidobono, Canale, Piemont Italien

Rioja Castro de Altos, Reserva 2014

9.50

66.50

DOC el Castro de Altos, Rioja, Spanien

Tempranillo | Garnacha

POUSIO Selection

8.00

56.00

CVRA, alentejano, Portugal

Cuvée aus Syrah, Alicante und Bouschet-Trincadeira

Flaschenweine weiss

MADAME ROSMARIE MATHIER	63.00
Cuvée blanc, AOC Adrian Mathier, Valais, Schweiz	
Assemblage von Petite Arvine Pinot Blanc Silvaner Pinot Gris	

La République Epresses 2019	64.00
Chasselas AOC Lavaux, Fonjallaz de père et fils depuis 1552, Waadt, Schweiz	

Pinot Gris «REBGUT STADT BERN» 2018	62.00
Schafiser Stadtkellerie, AOC, Bielersee, Schweiz	

Cuvée Prestige Château Perroy 2018	58.00
Chasselas, AOC, de Château Perroy, La Côte, Waadt, Schweiz	

Dézaley de l’Evêque Grand Cru 2019	68.00
Chasselas AOC, Patrick Fonjallaz, Epresses, Lavaux, Waadt, Schweiz	

Chablis 2019	68.00
Chardonnay ACC Christian Moreau, Burgund, Frankreich	

Chantelain Harmonie 2016	64.00
Sauvignon blanc APFC Pouille-Fumé, Burgund, Frankreich	

Flaschenweine rot

LUZIFER Pinot Noir 2018	63.00
AOC, Adrian und Diego Mathier, Nouveau Salquenen, Valais, Schweiz	

QUATTROMANI 2017	115.00
Merlot DOC, Tessin, Schweiz	
Gemeinschaftswerk der Winzer Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini	

Maienfelder Pinot Noir 2017	65.00
AOC Paul Komminoth-Elmer, Graubünden, Schweiz	

Pinot Noir PILGRIM 2018	84.00
AOC Graubünden, Möhr-Niggli, Schweiz	

STADT-BERNER BARRIQUE Pinot Noir 2018	62.00
AOC Bielersee, Rebgut der Stadt Bern, Schweiz	

Arachon T E X T 2017	86.00
Weinhof Szemens, Burgenland, Österreich	
Blaufränkisch Zweigelt Merlot	

PINTEIVERA 2014	64.00
DOC Douro, Dos Lusiadas, Douro, Portugal	
Touriga Nacional	

CROOKED Wines Barrique 2015	97.00
Douro, DOC, 17 Monate Eichenfass, Secret Spot Wines, Portugal	
Touriga Nacional und diverse autochthone Sorten	

MAJUELOS Reserva 2015	92.00
DO de Callejo, Ribra del Duero,18 Monate Barrique, Spanien	
Tempranillo	

Flaschenweine rot

MARIO 2016	76.00
D.O. Vega Clara, Ribera del Duero, Spanien	
Tempranillo Cabernet Sauvignon	

LAGREIN 2018	58.00
DOC Südtirol, Kloster Muri-Gries, Italien	

BRICCO MANZONI 2014	92.00
DOC Rocche, Langhe Rocche dei Manzoni Monforte d'Alba, Italien	
Nebbiolo Barbera	

SITO MORESCO 2018	89.00
DOC Langhe, Angelo Gaja, Piemont, Italien	
35% Nebbiolo 35% Merlot 30% Cabernet	

BRICCO DELL'UCCELLONE 2016	96.00
Barbera DOCG d'Asti, Braida, Piemont, Italien	

BAROLO La Serra 2009	158.00
Nebbiolo DOCG, La Morra, Voerzio Alberto, Piemont, Italien	

CONCERTO di Fonterutoli 2017	96.00
IGT Toskana, Castello di Fonterutoli, Marchesi Mazzei, Italien	
80% Sangiovese 20% Cabernet Sauvignon	

BRUNELLO di Montalcino 2005	139.00
DOCG Toskana, Siro Pacenti, Italien	
Sangiovese	

BOSCARELLI Vino Nobile 2012	82.00
DOCG Marchesi de Ferrari Corradi, Toscana, Italien	
Sangiovese prugnolo gentile 85% Colorino Canaiolo Mammolo	

PRIMITIVO di Manduria 2017	62.00
DOC Puglia, Apulien, Italien	
I Vercesi	

TIGNANELLO 2017	158.00
IGT Toskana, Antinori, Italien	
Sangiovese Cabernet Sauvignon Cabernet Franc	

LE SERRE dell’Ornelaia 2016	108.00
DOC, Bolgheri dell’Ornellaia, Toscana, Italien	
33% Cabernet Sauvignon 32% Merlot	
18% Cabernet franc 17% Petit Verdot	

PIETRARIZZO Tornatore 2015	78.00
DOC Etna rosso, Azienda agricola F. Tornatore, Castiglione, Sizcilia, Italien	
Nerello Mascalese (vegane Herstellung)	

BILA-HAUT Occultum Lapidem 2017	68.00
AOProtégée, M. Chapoutier, Côtes du Russillon, Latour de France	
Sehr selektive Lese von Hand, biodynamische Weinherstellung	
Syrah Carignan Grenache	

CHÂTEAU CISSAC 2015	82.00
AOC Cru Bourgeois, Haut Médoc, Grand vin de Bordeaux	
16 Monate gelagert in 50% neuen Barriques	
75% Cabernet Sauvignon 20% Merlot 5% Petit Verdot	