

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 Assemblage von Petite Arvine   Pinot Blanc   Silvaner   Pinot Gris	9.00	63.00
Roero Arneis DOCD Guidobono, Piemont, Italien	8.50	59.50
PINOT GRIGIO DOC Collina del Sorriso, Grave del Friuli, 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 «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



Salate | Vorspeisen

	Vorspeise	Portion
Blattsalate	9.50	13.50
Gemischter Salat	12.50	18.50
Nüsslisalat mit Trauben, Nüssen und Birnen	15.50	25.50
Nüsslisalat nature mit Speck plus 1.50   mit Ei plus 2.50	12.50	18.50
Schottischer Rauchlachs mit Avocado Crème fraîche und Curry Cashewnüssen	18.50	28.50
Sternen-Salat mit Belper Knolle Blattsalate mit Tomaten und Gurkenscheiben an Feigensenfdressing	17.50	25.50
«Terra-Bowle» mit Avocado, CousCous Blattsalaten, mariniertem Kürbis und Kürbiskernen	18.50	25.50
«Mettlen-Bowle» mit Cervelat, Blattsalat grobkörnigem Senf, Zwiebelringe, Essiggurken, Tomaten	15.00 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
Kürbiscremesuppe	10.00

Herrlich herbstlich mit und ohne Fleisch

Rehrücken-Teller an Preiselbeer-Wildsauce Butterspätzli, Rotkraut, Marroni und herbstlichem Gemüseallerlei	49.00
Rehschnitzel mit Eierschwämmli--Rahmsauce Butterspätzli, Rotkraut, Marroni und herbstlichem Gemüseallerlei	39.50 46.00
Hirsch Filet-Medaillons an Waldbeerensauce mit Kürbis-Gnocchi und Kürbisgemüse	43.00
Pfeffer vom Hirsch mit Spätzli, Rotkraut und Marroni	36.00
Risotto mit Kürbis, Kürbiskerne, Salbei, Grana Padano	29.00
«Gnocchi Porcini» Pilz-Kartoffelgnocchi mit Pilzen, Wirsing, Creme Fraiche und Belper Knolle	29.00
«Herbst-Vegi» mit Spätzli Rotkraut, Marroni und herbstlichem Gemüseallerlei	34.00
Zusätzlich Eierschwämmli-sauce	plus 5.50

vegetarisch    vegan    glutenfrei    laktosefrei

alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

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

Fisch

	kleiner	Portion
Eglifilets vom Berner Seeland mit Mandeln Salzkartoffeln und Gemüse (Fisch-Spezialität aus Lyss, Schweiz)	38.00	44.00
Knusperli von Eglifilets mit Pommes frites und Tartarsauce (Aquakultur aus dem Berner Seeland)	27.00	32.00
Wienerschnitzel vom Kalb mit Salzkartoffeln		39.00
Cordon bleu vom heimischen Greyerzer Schwein gefüllt mit Greyerzerkäse und Hamme, dazu Gemüse und Allumettes		39.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art an Pilzrahmsauce, dazu Rösti		39.00
Leberli vom Kalb mit Rösti und Rotweinsauce		39.00
SwissPrim Rindsentrecôte Mit Gemüse und Strindbergbutter(grober Senf, Schalotten)	250 Gramm	52.00
Rindsfilet «Café de paris» mit Gemüse und Café de paris	180 Gramm	49.00
Beilage Pommes oder Allumettes	6.50	Rösti 8.50
Nudeln	5.00	Reis 5.00

Burger & Fitnessteller

	Vorspeise	Portion
Frühlingsrollen Fitnessteller mit gemischtem Salat und süsser Chilisauc	20.00	25.00
Schweizer Egliknusperli Fitnessteller mit gemischtem Salat und Tartarsauce (Egli: Berner Seeland Aquakultur)	27.00	32.00
Cordon bleu Fitnessteller mit gemischtem Salat (vom Greyerzer Schwein gefüllt mit Hamme und Greyerzer)		39.00
Wienerschnitzel Fitnessteller mit gemischtem Salat		39.00
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 Schweinsschulterbraten gezupft, mariniert mit B.B.Q.-Sauce		18.50
Rindfleisch-Burger		19.50
Kleiner gemischter Salat	6.50	Kleiner grüner Salat 5.50
Beilage Pommes Frites	6.50	Beilage Allumettes 6.50
Speck   Käse	plus je 1.50	

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



Desserts

Warmes Schoggichüechli mit flüssigem Herz	14.50
Früchte und Zwetschgenglace	
Crema Catalana	10.00
Merängge mit Rahm	8.50 11.00
Glace mit Merängge und Rahm	11.00 14.50
Vermicelle mit Merängge und Rahm	8.50 11.00
Coupe Nesselrode	11.00 14.50
Vermicelle mit Vanilleglace, Merängge und Rahm	

Klein - fein - halbgefroren

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 Rosmarie Mathier	9.00	63.00
AOC Adrian Mathier, Salquenen, Valais, Schweiz		
Cuvée aus Cabernet Sauvignon   Syrah   Humagne Rouge   Pinot Noir		
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	8.50	59.50
CVRA Alentejano, Portugal		
Cuvée aus Syrah, Alicante und Bouschet-Trincadeira		

Flaschenweine weiss

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 – Schweiz und Österreich

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 F X T 2017	86.00
Weinhof Szemens, Burgenland, Österreich	
50% Blaufränkisch   20% Zweigelt   20% Merlot   10% Cabernet Sauvignon	
PHANTOM 2018	82.00
Weingut Mad, Haus Marienberg, Burgenland	
40% Blaufränkisch   27% Cabernet Sauvignon   23% Merlot   10% Syrah	
FURIOSO 2018	94.00
Weingut Mad, Haus Marienberg, Burgenland	
Blaufränkisch   Zweigelt   Merlot   Cabernet Sauvignon	
ZWEIGELT Reserve 2017	64.00
Weingut Mad, Haus Marienberg, Burgenland	
JR St. Laurent RIED HOLZSPUR 2017	112.00
Weingut Johanneshof Reinisch, Thermenregion, Tattenhof	
Falstaff Sortensieger – 94 Parker Punkte	

Flaschenweine rot – Portugal und Spanien

PINTEIVERA 2014	64.00
DOC Douro, Dos Lusíadas, Douro, Portugal	
Touriga Nacional	
MARIO 2016	76.00
D.O. Vega Clara, Ribera del Duero, Spanien	
Tempranillo   Cabernet Sauvignon	
MAJUELOS Reserva 2015	92.00
DO de Callejo, Ribra del Duero,18 Monate Barrique, Spanien	
Tempranillo	

Flaschenweine rot – Italien und Frakreich

LAGREIN 2018	58.00
DOC Südtirol, Kloster Muri-Gries, Italien	
BRICCO MANZONI 2015	98.00
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 2015	98.00
Barbera   DOCG d'Asti, Braida, Piemont, Italien	
SHYMER 2016 -BIO	68.00
Syrah   Merlot   Baglio di Pianetto, IGT Terre Siciliane, Italien	
CONCERTO di Fonterutoli 2017	96.00
IGT Toskana, Castello di Fonterutoli, Marchesi Mazzei, Italien	
80% Sangiovese   20% Cabernet Sauvignon	
BRUNELLO di Montalcino 2015	139.00
DOCG Toskana, Siro Pacenti, Italien	
Sangiovese	
PRIMITIVO di Manduria 2017	64.00
DOC Puglia, Apulien, Italien	
TIGNANELLO 2017	158.00
IGT Toskana, Antinori, Italien	
Sangiovese   Cabernet Sauvignon   Cabernet Franc	
LE SERRE dell’Ornelaia 2018	108.00
DOC Bolgheri dell’Ornellaia, Toscana, Italien	
33% Cabernet Sauvignon   32% Merlot	
18% Cabernet franc   17% Petit Verdot	
BILA-HAUT Occultum Lapidem 2017	68.00
AOProtégée M. Chapoutier, Côtes du Russillon, Latour de France	
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	