

# REGIONALE GERICHTE

## VORSPEISEN:

<b>E SCHÖNE GRÜENE</b>	<b>7.50</b>
Grüner Blattsalat, wahlweise mit French oder Italian Dressing	
<b>E GABLETE GMISCHTE</b>	<b>9.50</b>
Gemischte Salate, wahlweise mit French oder Italian Dressing	

## HAUPTGÄNGE:

<b>D' SCHWINGER-FORELLE</b>	<b>34.50</b>	
GANZE FORELLE BLAU ODER MÜLLERINNENART MIT SALZKARTOFFELN		
<b>DORFMETZGER HOFER'S BUREBRATWURSCHT</b>	<b>20.50</b>	
SCHÖNBÜHLER SCHWEINSBRATWURST MIT GOLDBRAUNER RÖSTI		
<b>DR SALATELLER GASTHOF</b>	<b>19.50</b>	
MIT WARMER HAMME	<b>26.50</b>	
MIT QUORNSTÄBCHEN UND TARTARSAUCE	<b>25.50</b>	
<b>MÜETIS ANKELÄBERLI</b>	<b>34.50</b>	<b>39.50</b>
IN DER PFANNE GEBRATENE KALBSLEBER MIT GOLDBRAUNER RÖSTI		
<b>DS' GRAUHOLZSCHNITZEL</b>	<b>37.50</b>	<b>47.50</b>
PANIERTER KALBSSCHNITZEL MIT BRAUNER BUTTER UND POMMES FRITES		
<b>GERBER'S GSCHNÄTZLETS</b>	<b>38.50</b>	<b>49.50</b>
RINDS- UND KALBSGESCHNETZELTES MIT ZWIEBELN AN PAPRIKARAHMSAUCE, SERVIERT MIT GOLDBRAUNER RÖSTI		
<b>DS' RATSHERRENTELLER</b>	<b>39.50</b>	<b>51.00</b>
ZARTE KALBSMÉDAILLONS MIT FEINER MORCHELRAHMSAUCE UND TAGLIATELLE		
<b>DIE ZWEI FILETS DER FILETS</b>	<b>41.50</b>	
RINDSFILETMÉDAILLON AUF HONIG-ROTWEINSCHALOTTEN AN VANILLE-PORTWEINJUS, KOMBINIERT MIT EINEM SCHWEINSFILET IM LANDRAUCHSCHINKENMANTEL AUF SAUTIERTEN PILZEN, SERVIERT MIT EINEM GEMÜSEBOUQUET UND KARTOFFELKROKETTEN		

# Berner Gerichte

## VORSPEISEN:

<b>KOHLER'S FRÜSCHE CHABISSALAT MIT SPECK</b>	<b>13.50</b>	
Weisser Kohlsalat mit knusprig gebratenen Speckstreifen		
<b>E LÖFFU TAGESSUPPE</b>	<b>6.00</b>	
Eine Tasse Tagessuppe		
<b>D' HÄRDÖPFU-LOUCH-SUPPE MIT E CHLI GRÄUCHERTEM</b>	<b>8.50</b>	<b>11.50</b>
Cremige Kartoffel-Lauch-Suppe mit oder ohne Trockenfleischstreifen		

## HAUPTGÄNGE:

<b>DR LANDFROUE-GMÜESTELLER</b>	<b>26.50</b>	
Gartenfrische Gemüseauswahl garniert mit frittierten Quornstäbchen, goldenen Kartoffelkroketten und einem Spiegelei		
<b>ODI'S GMÜES-RISOTTO</b>	<b>25.50</b>	
Sämiges Carnaroli-Risotto mit saisonalem Gemüse, verfeinert mit Mascarpone und Belper Knolle		
<b>NÜDELI MIT GRÄUCHERTEM LACHS</b>	<b>28.50</b>	
Tagliatelle an feiner Zitronenrahmsauce mit Rauchlachs		
<b>ÜSI HUSRÖSTI</b>	<b>33.50</b>	
Goldbraune Rösti mit Schweinsfiletmédailles und Pilzrahmsauce		
<b>D' BÄRNER RÖSTI</b>	<b>19.50</b>	
Traditionelle Rösti mit Speck, Zwiebeln und Spiegelei		
<b>D' ÄLPLER RÖSTI</b>	<b>21.50</b>	
Knusprige Rösti mit Hinterschinken, einem Spiegelei und Käse gratiniert		



# Klassische Gerichte

**EDLES LACHS-DUETTE** **17.50 29.50**  
 Norwegischer Rauchlachs mit einem Apfel-Meerrettichschaum  
 kombiniert mit hausgebeiztem Graved Lachs an einer Dillsenfauce

**BEEFSTEAK-TATAR** **22.50 39.50**  
 Zartes, rohes Rindfleisch nach Ihren Wünschen mit Cognac, Whisky  
 oder Calvados verfeinert;  
 mild, mittel oder scharf direkt am Tisch für Sie zubereitet

**EGLIFILETS MÜLLERINNENART** **37.50 43.50**  
 Gebratene Barschfilets mit brauner Butter und frischen Salzkartoffeln

**EGLIFILETS FRITTIERT** **37.50 43.50**  
 Frittierte Barschfilets mit hausgemachter Tartarsauce und Salzkartoffeln serviert

**RINDSFILET** **180GR 51.50**  
**120GR 39.50**

**ENTRECÔTE** **180GR 43.50**  
**120GR 35.50**

**SCHWEINSSTEAK** **170GR 28.50**

**POULETBRUST** **150GR 25.50**

Zu diesen Grilladen servieren wir Ihnen  
 eine schöne Auswahl von frischem  
 Gemüse.

**Eine hausgemachte Sauce nach Wahl:**  
 Café de Paris-, Béarnaise-  
 oder Tartarsauce

Beilagen: + CHF 5.50

Rösti, Nudeln, Reis, Risotto,  
 Pommes frites oder Kroketten

**Alle Grilladen servieren wir Ihnen auch als Fitnesssteller** **+3.50**

**SCHWEINS CORDON-BLEU** **29.50**  
 Serviert mit Pommes frites, gefüllt mit Vorderschinken und Käse

**POULET CASIMIR** **28.50**  
 Zartes Pouletgeschnetzeltes im Trockenreisring serviert,  
 mit rassisger Currysauce und frischen Früchten als Garnitur

**JENS' RINDSFILET STROGANOFF** **43.50 55.50**  
 Zarte Rindsfiletwürfel mit rassisger Paprikasauce,  
 serviert mit Butternudeln

**ANDRÉ'S LAMMRÜCKEN IN DER KRÄUTERKRUSTE** **41.50**  
 Gebratenes Lammrückenfilet mit Balsamicojus,  
 Kräuter-Risotto und Gartengemüse serviert

**FLAMBIERTES CHATEAUBRIAND, AB 2 PERSONEN** **62.50 P. P.**  
 An Ihrem Tisch flambiertes Rindsfilet, serviert mit frischen Früchten,  
 buntem Gartengemüse, hausgemachter Béarnaise- & Café de Paris-Sauce  
 sowie einer Stärkebeilage Ihrer Wahl