

**À la carte**

**Kalte Vorspeisen**

<b>Blattsalat</b> Bunter Blattsalat mit Rucola	CHF	7.50
<b>„Bärner Märtsalat“</b> verschiedene gemischte Salate mit Ei, Speckstreifen und Brotcroûtons	CHF	16.00 / 22.50
<b>Geräucherter Lachs</b> mit Olivenbrot und Meerrettichschaum	CHF	25.00 / 38.00

**Suppen**

<b>Kraftbrühe mit Portwein</b>	CHF	9.50
<b>Delikates Karottensüppchen</b> mit Orangen, garniert mit Zwiebelsprossen und Rahm	CHF	10.00

**Hauptgerichte**

<b>„Eglifilet La Capite“</b> im Teig gebacken mit einer leichten Epesses-Sauerrahmmayonnaise serviert mit Salzkartoffeln	CHF	35.00
<b>Grilliertes Rindsfilet mit Kräutersabayone</b> auf kräftigem Barolojus dazu Kartoffelgratin und schönes Gemüse	CHF	55.00
<b>Geschnetzelte Kalbsleber vom Gürbental,</b> sautiert mit frischen Kräutern und Madeira und hausgemachter Rösti mit Speckstreifen	CHF	36.00
<b>„Beefsteak Tatar“</b> Schweizer Rindfleisch an rassisger Sauce mit Toast und Butter	CHF	25.00 / 34.00

**Fleischdeklaration:**

Pferd/ Horse/ Cheval	Kanada / CA
Lamm / Lamb / Agneau	Australien / AUS
Rindfleisch / Beef / Boeuf	Argentinien / RA
Schweinefleisch / Pork / Porc	Schweiz / CH
Kalbfleisch / Veal / Veau	Schweiz / CH
Poulet / Chicken / Poulet	Schweiz / CH
Ente / Duck / Canard	Frankreich/ F
Kaninchen / Rabbit / Lapin	Ungarn/ H
Fisch/ Fish / Poisson	Schweiz / CH, Frankreich / F
Wildfleisch	Österreich/AT und Neuseeland/NZ (auf Anfrage / upon request)
Räucherlachs / Smoked Salmon / Saumon fumé	Norwegen/ N in der Schweiz geräuchert / smoked in Switzerland
Hummer / Lobster / Homard	Kanada / CDN
Jakobsmuscheln / Scallops / Coquilles Saint-Jacques	USA

**Tagessuppe CHF 8.50**      **Rinderkraftbrühe**  
mit royale

**Tagesspezialität CHF 39.50**      **Lachstranche „en papillote“**  
serviert mit Venerereis  
und glasiertem Marktgemüse

**Business Lunch CHF 54.50**

**Vorspeise CHF 16.50**      **Bio Nüsslisalat**  
an Gourmetdressing  
mit gebratenen Jakobsmuscheln

**Lunchteller CHF 32.00**      **Sautierte Dorade royale**  
auf Randenrisotto  
und Marktgemüse

**Dessert CHF 12.50**      **Hausgemachtes Schoggisoufflée**  
mit frischem Ananassalat

**Der Chef empfiehlt**  
CHF 26.00      **Tagliatelle**  
al Carbonarra

**Haus Pasta CHF 26.50**      **Ravioli alla Caprese**  
mit Spinat, Mangold,  
Ricotta und Cacciocavallo (aus Kuhmilch)  
an Salbei-Tomaten-Butter

**Vegi-Teller CHF 25.50**      **Kartoffelgratin**  
mit Champignons  
und Belper Knolle

**jeweils:**

**Montag CHF 36.50**      **Tessiner Rindsschmorbraten**  
an einer kräftigen Rotweinsauce  
serviert mit Kartoffelstock  
und glasiertem Marktgemüse

**Dienstag CHF 38.50**      **Sautierte Kalbsleberstreifen**  
flambiert mit Grappa und Trauben  
serviert mit Randenrisotto  
und glasiertem Gemüse

**Mittwoch CHF 42.00**      **Sautierte Kalbfleischstreifen**  
mit Champignons, an feiner Rahmsauce  
serviert mit Schneekartoffeln  
und buntem Gemüsebukett

**Donnerstag CHF 44.00**      **Rosa gebratene Rindfiletwürfel**  
„Whiskysauce“  
serviert mit neuen Bratkartoffeln  
und buntem Gemüsebukett

**Freitag CHF 39.50**      **Lachstranche „en papillote“**  
serviert mit Venerereis  
und glasiertem Marktgemüse

**Samstag CHF 29.50**      **Siedfleisch an sämiger Meerrettichsauce**  
serviert mit Salzkartoffeln und Speckbohnen

