

# SUPPEN UND SALATE

## POTAGES ET SALADES

### SOUPS AND SALADS

Tagessuppe - Potage du jour - Soup of the day  
CHF 7.00

Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Einlage  
Consommée maison avec garniture  
Homemade consommée with garnish  
CHF 12.00

Kürbiscrèmesuppe - Potiron aux courges - Squash soup\*  
CHF 10.00

Blattsalat mit Kräutern - Salade verte aux herbes - Salad with herbes\*  
CHF 9.00

Gemischter Salat - Salade mêlée - Mixed salad\*  
CHF 11.00

Nüsslersalat an Hausdressing mit Ei und Speck  
Salade de mâche, dressing maison avec œuf et lard  
Lambs lettuce, homemade dressing with eggs and bacon  
CHF 14.00 / 19.00

\*vegetarisch - végétarien - vegetarian

# VORSPEISEN

## ENTRÉES – STARTERS

Rindscarpaccio, Trüffelvinaigrette, Crostini und Kräutersalat  
Carpaccio de boeuf, vinaigrette de truffe, crostini, salade d'herbes  
Beef Carpaccio, truffle vinaigrette, crostini, herb salad  
CHF 26.00

Rauchlachs mit Meerrettich, Zwiebeln, Kapern und Crostini  
Saumon fumé avec raifort, oignon, capres et crostini  
Smoked salmon with horseradish, onion, capers and crostini  
CHF 22.00

Trockenfleischteller – Assiette de viande séchée – Regional dried meat plate  
CHF 18.00 / 22.00

Kleines oder grosses Bärenplättli (Trockenfleisch, Wurst, Käse, eingelegtes Gemüse)  
Petite ou grande assiette „Bären“ (viande séchée, saucisse, fromage, légumes marinés)  
Small or large plate « Bären » (regional dried meat, sausage, cheese, mixed pickles)  
CHF 16.00 / 24.00

Saanenländer Hobelkäse\*  
CHF 12.00

\*vegetarisch – végétarien - vegetarian

# HAUPTSPEISEN

## PLAT PRINCIPAL – MAIN COURSE

### Schwein – Porc - Pork

Cordon Bleu vom Schwein, Berner Frites  
Cordon bleu de porc, berner frites  
Pork cordon bleu, berner frites  
CHF 30.00

Paniertes Schweinsschnitzel, Berner Frites  
Escalope panée de porc, berner frites  
Breaded pork schnitzel, berner frites  
CHF 24.00

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti  
Saucisse à rôtir, avec sauce à l'oignon, rösti  
Grilled sausage with onion sauce, rösti  
CHF 26.00

### Rind – Boeuf – Beef

Rindsentrecôte „Bären“, Berner Frites  
Entrecôte „Bären“, berner frites  
Beef Sirloin „Bären“, berner frites  
CHF 49.00

Gemüsebeilage – Légumes – Vegetables  
CHF 6.00

Rindshaxe geschmort, Gemüse,  
Kartoffelpüree aromatisiert mit Sellerie und Blumenkohl  
Jarret de boeuf braisé, légumes,  
purée de pommes de terre aromatisée au célerie et au chou-fleur  
Braised beef knuckle, vegetables,  
mashed potatoes flavoured with celery and cauliflower  
CHF 32.00

# HAUPTSPEISEN

## PLAT PRINCIPAL – MAIN COURSE

### Kalb – Veau - Veal

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti  
Saucisse à rôtir, avec sauce à l'oignon, rösti  
Grilled sausage with onion sauce, rösti  
CHF 26.00

### Poulet

Chicken Nuggets, Bärner Frites  
CHF 19.00

### Fisch – Poisson - Fish

Saaneländer Forelle sautiert, Weissweinsauce, Linsen mit Gemüse\*  
Truite sautée du pays, sauce au vin blanc, lentilles avec légumes  
Original trout, white wine sauce, lentils with vegetables  
CHF 34.00

Rauchlachs mit Meerrettich, Zwiebeln, Kapern und Crostini\*  
Saumon fumé avec raifort, oignon, capres et crostini  
Smoked salmon with horseradish, onion, capers and crostini  
CHF 28.00

\*vegetarisch – végétarien - vegetarian

# KÄSE

## FROMAGE - CHEESE

**Fondue moitié moitié\***  
CHF 25.00

**Fondue mit Trüffel – Fondue aux truffes – Truffle Fondue\***  
CHF 29.00

Mit Brot, Kartoffeln und eingelegtem Gemüse  
Avec pain, pommes de terre et légumes marinés  
with bread, potatoes and mixed pickles

**Raclette à discrétion\***  
CHF 32.00

Portion Raclette mit Kartoffeln\*  
Portion de raclette avec pommes de terre  
Portion of raclette with potatoes  
CHF 12.00

Raclette ab 18.00 Uhr, Sonntag ab 12.00 Uhr

### **Käseschnitte**

Croûte au fromage  
Swiss cheese toast

Mit Käse – Avec fromage – with cheese\*  
CHF 17.00

Mit Käse und Schinken – Avec fromage et jambon – With cheese and ham  
CHF 20.00

Mit Käse und Ei – Avec fromage et oeuf – with cheese and egg\*  
CHF 20.00

Mit Käse, Schinken und Ei – Avec fromage, jambon et oeuf – with cheese, ham and egg  
CHF 24.00

\*vegetarisch – végétarien - vegetarian

# VEGETARISCH

## VÉGÉTARIEN – VEGETARIAN

Fregola mit Dörrtomaten, Tagiasca Oliven, Ricotta und Alp-Hobelkäse  
Fregola avec tomates séchées, Tagiasca olives, ricotta et fromage d'alpage  
Fregola with dried tomatoes, Tagiasca olives, ricotta and alpine cheese  
CHF 24.00

Rösti Natur  
CHF 17.00

Rösti mit Tomaten und Käse  
Rösti avec tomates et fromage  
Rösti with tomatoes and cheese  
CHF 19.00

Rösti mit Tomme und Trüffel  
Rösti avec tomme et truffes  
Rösti with tomme and truffle  
CHF 26.00

Gemüseteller mit Rösti und karamelisiertem Tomme  
Assiette de légumes avec rösti et tomme caramélisée  
Vegetables with rösti and caramelized tomme  
CHF 28.00

Pasta Napoli  
CHF 22.00

# KINDER ENFANTS - KIDS

Kinder bis 12 Jahre  
Enfants jusqu'à 12 ans  
Kids up to 12 years old

Grüner Salat mit Karottenstreifen  
Salade verte avec julienne de carottes  
Green salad with carrot strips  
CHF 5.00

Paniertes Schweinsschnitzel, Bärner Frites  
Escalope panée de porc, berner frites  
Breaded pork schnitzel , berner frites  
CHF 12.00

Pasta napoli  
CHF 10.00

Chicken Nuggets, Bärner Frites  
CHF 12.00

Portion Bärner Frites  
CHF 7.00

Glacekugel nach Wahl mit Smarties oder Gummibärli  
Boule de glace selon choix avec smarties ou « Gummibärli »  
Ice cream ball at choice with smarties or gummibears  
CHF 7.00

# DESSERTS

Coupe Danmark  
CHF 9.00 / 12.00

Eiskaffee  
CHF 9.00 / 12.00

Grossmutter's gebrannte Crème – Crème caramel – Caramel cream  
CHF 12.00

Hausgemachter Kuchen nach Angebot  
Gâteaux maison  
Homemade cake  
CHF 7.50 / 9.00 (mit Rahm – avec crème – with cream)

Meringues mit Doppelrahm und beschwipsten Waldbeeren  
Meringues et crème double avec baies de forêt  
Meringues with double cream and wild berries  
CHF 9.50 / 12.00

Colonel (Sorbet Citron, Wodka oder Prosecco)  
CHF 14.00

Apricotine (Sorbet Abricot, Apricotine)  
CHF 14.00

Käseteller aus der Region  
Assiette de fromage de la région  
Regional cheese plate  
CHF 16.00

Glacekugel – Boule de glace – Ice cream ball  
Vanille-Chocolat-Mocca-Erdbeer-Caramel-Zitrone-Aprikose-Mango-Passionsfrucht  
CHF 3.50  
Mit Rahm – Avec crème – with cream  
CHF 1.50



# NACHMITTAGSKARTE

## APRÈS-MIDI - AFTERNOON

Tagessuppe - Potage du jour - Soup of the day  
CHF 7.00

Blattsalat mit Kräutern - Salade verte aux herbes - Sald with herbes\*  
CHF 9.00

Gemischter Salat - Salade mêlée - Mixed salad\*  
CHF 11.00

Kleines oder grosses Bärenplättli (Trockenfleisch, Wurst, Käse, eingelegtes Gemüse)  
Petite ou grande assiette „Bären“ (Viande séchée, saucisse, fromage, légumes marinés)  
Small or large plate „Bären“ (Regional dried meat, sausage, cheese, mixed pickles)  
CHF 16.00 / 24.00

Fondue moitié moitié\*  
CHF 25.00

Hobelkäse\*  
CHF 12.00

Käseschnitte - Croûte au fromage - Swiss cheese toast

Mit Käse - Avec fromage - with cheese\*  
CHF 17.00

Mit Käse und Schinken - Avec fromage et jambon - with cheese and ham  
CHF 21.00

Mit Käse und Ei - Avec fromage et oeuf - with cheese and egg\*  
CHF 21.00

Mit Käse, Schinken und Ei - Avec fromage, jambon et oeuf - with cheese, ham and egg  
CHF 24.00

\*vegetarisch - végétarien - vegetarian