

# SAISONKARTE

## CARTE DE SAISON-SEASON MENU

### **Bärlauchcrèmesuppe mit Knusperstange\***

Velouté à l'ail des ours avec feuilleté croustillant\*

Wild garlic cream soup with crispy stick\*

CHF 10.00

### **Frühlingsblattsalat an Honig-Senfdressing mit Bärlauchcrôtons und Kernen\***

Salade verte printanière avec dressing au miel-moutarde, crôtons à l'ail des ours et graines\*

Spring leaf salad with honey mustard dressing, wild garlic croutons and seeds \*

CHF 10.00

### **Hausgemachte Frühlingsrollen «süss-sauer» mit Reis\*\***

Rouleaux de printemps « aigre-doux » avec riz\*\*

Homemade spring rolls "sweet and sour" with rice \*\*

CHF 22.50

### **Grüne Spargeln im Kräuterpfannkuchen mit Sauce Hollandaise und sautierten Kartoffeln\***

Asperges vertes en crêpe aux herbes avec sauce hollandaise et pommes de terre sautées\*

Green asparagus in a herb pancake with hollandaise sauce and sautéed potatoes\*

CHF 24.50

CHF 32.00 mit Eglifilet-avec Filet de pêche-with eglifilet

CHF 44.00 mit Kalbsschnitzel-avec escalope de veau-with Veal escalope

### **Maispouardenbrust (FRA) auf lauwarmen Spargelsalat und Reis**

Poitrine de poularde de maïs (FRA) sur une salade d'asperges tiède et riz

Corn poulard breast (FRA) on lukewarm asparagus salad and rice

CHF 32.00

### **Geschmorte Lammhaxe (NZE) mit Bärlauchspätzli und Marktgemüse**

Jarret d'agneau braisé (NZE) avec spätzli à l'ail des ours et légumes du marché

Braised lamb shank (NZE) with wild garlic spaetzle and market vegetables

CHF 44.00

\*vegetarisch - végétarien - vegetarian

\*\*vegan

# SUPPEN UND SALATE

## POTAGES ET SALADES

### SOUPS AND SALADS

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

Salatdressings nach Wahl : französisch, italienisch, Honig-Senfdressing  
Vinaigrettes au choix : française, italienne, au miel et à la moutarde  
Salad dressings of your choice : French, Italian, honey mustard dressing

Dressings sind gluten- und laktosefrei - Sans gluten et sans lactose - Gluten and lactose free

\*vegetarisch – végétarien – vegetarian

# VORSPEISEN

## ENTRÉES – STARTERS

**Rauchlachstartar mit Meerrettich, Zwiebeln, Kapern, Toast und Butter**

Saumon fumé avec raifort, oignon, câpres, toast et beurre

Smoked salmon with horseradish, onion, capers, toast and butter

CHF 22.00 / 28.00

**Trockenfleischteller** – Assiette de viande séchée – Regional dried meat plate

CHF 18.00 / 24.00

**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 18.00 / 26.00

\*vegetarisch – végétarien - vegetarian

# HAUPTSPEISEN

## PLAT PRINCIPAL–MAIN COURSE

### Schwein – Porc - Pork

#### **Cordon Bleu vom Schwein, Marktgemüse, Bärner Frites**

Cordon bleu de porc, légumes, bärner frites

Pork cordon bleu, vegetables, bärner frites

CHF 37.00

#### **Paniertes Schweinsschnitzel, Marktgemüse, Bärner Frites**

Escalope panée de porc, légumes, bärner frites

Breaded pork schnitzel, vegetables, bärner frites

CHF 29.00

#### **Schweinsschnitzel an Champignonsrahmsauce, Marktgemüse, Butternudeln und Pfirsich**

Escalope de porc à la crème aux champignons, légumes du marché, nouilles au beurre et pêche

Pork escalope with champion cream sauce, market vegetables, butter noodles and peach

CHF 29.00

### Kalb – Veau – Veal

#### **Kalbsgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce, Butterrösti**

Emincé de veau à la crème au cognac avec röstis au beurre

Veal cutlets in cognac cream sauce with buttered rösti

CHF 38.00

Beilagenalternativen: Nudeln, Rösti, Bärner Frites, Reis

Accompagnée avec: Fettucine, Rösti, Bärner Frites, Riz

With: Fettucine, Rösti, Bärner Frites, Rice

# HAUPTSPEISEN

## PLAT PRINCIPAL–MAIN COURSE

### Rind – Boeuf – Beef

Rindsentrecôte 280-300g/180-220g (aus der Region) „Bären“, Marktgemüse, Bärner Frites  
Entrecôte de boeuf 280-300g/180-220g (local) „Bären“, légumes, bärner frites  
Beef Sirloin 280-300g/180-220g (local) „Bären“, vegetables, vegetables, bärner frites  
CHF 53.00 / 48.00

Gsteiger Börger mit Speck, Raclettekäse, Röstzwiebeln, Cornichons, Barbecuesauce, Bärner Frites  
Gsteiger Burger avec lard, fromage à raclette, oignon, cornichons, sauce barbecue, Bärner Frites  
Gsteiger Burger with bacon, raclette cheese, onion, cornichons and barbecue sauce, Bärner Frites  
CHF 29.00

Beilagenalternativen: Nudeln, Rösti, Reis  
Accompagnée avec: Fettuccine, Rösti, Riz  
With: Fettuccine, Rösti, Rice

# KÄSE - RÖSTI

## FROMAGE - CHEESE - RÖSTI

**Fondue moitié moitié\***

CHF 28.00

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

CHF 33.00

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

**Rösti nature\***

CHF 14.00

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

CHF 18.00

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

CHF 22.00

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

CHF 22.00

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

CHF 26.00

\*vegetarisch – végétarien - vegetarian

# 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

**Schweinsschnitzel an Champignonsrahmsauce, Butternudeln und Pfirsich**  
Escalope de porc à la crème aux champignons, nouilles au beurre et pêche  
Pork escalope with champion cream sauce, butter noodles and peach  
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 au choix avec des smarties ou des haribos  
Ice cream ball of your choice with smarties or gummy bears  
CHF 5.00

# NACHMITTAGSKARTE

## APRÈS-MIDI - AFTERNOON

Tagessuppe – Potage du jour – Soup of the day  
CHF 7.00/10.00

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

Portion Bärner-Frites  
CHF 7.00

Hausgemachte Rösti natur  
Rösti maison nature  
Homemade rösti natural  
CHF 14.00

Mit Käse – Avec fromage – with cheese\*  
CHF 18.00

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

Kaltes Plättli mit Käse, Trockenwurst, eingelegtem Gemüse und Brot  
Assiette froide avec fromage, saucisse sèche, légumes marinés et pain  
Cold platter with cheese, dry sausage, mixed pickles and bread  
CHF 14.00

\*vegetarisch – végétarien - vegetarian