

SAISONKARTE

CARTE DE SAISON-SEASON MENU

Nüsslisalat an Hausdressing, garniert mit Feigen, Brotcroûtons und Parmesan*
Salade de mâche, dressing maison, garnie de figues, croûtons et parmesan
Lambs lettuce, homemade dressing, garnished with figs, bread croûtons and parmesan
CHF 14.00

Hausgemachte Spätzli mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und gefüllter Frucht*
"Spätzli" maison, chou rouge, châtaignes, choux de Bruxelles, fruit farcie
Homemade "Spätzli", red cabbage, chestnuts, brussels sprouts, stuffed fruit
CHF 27.00

Konfit vom Kabeljau auf Kartoffel-Blumenkohlpüree und "Cebolada"
Confit du kabeljau, puree aux pommes de terre et choux-fleurs, "Cebolada"
Confit from kabeljau, potatoe-cauliflower-puree, "Cebolada"
CHF 34.00

Entenbrust an Preiselbeersauce auf Kartoffel-Blumenkohlpüree,
glasierte Marroni und Jungkarotten
Magret de canard avec sauce aux airelles rouges sur puree aux pommes de terre
et choux-fleurs, châtaignes glacées et jeunes carottes
Duck breast with lingonberries sauce, potatoe-cauliflower-puree,
glazed chestnuts and young carrots
CHF 36.00

Hirschschnittel an Preiselbeersauce, hausgemachte Spätzli und Wildgarnitur
Escalope de cerf avec sauce aux airelles rouges, "Spätzli" maison et garniture de gibier
Deer escalope with lingonberries sauce, homemade "Spätzli" and game garnish
CHF 35.00

Gemspfeffer mit hausgemachten Spätzli und Wildgarnitur
Civet de chamois avec "Spätzli" maison et garniture de gibier
Chamois stew with homemade "Spätzli" and game garnish
CHF 42.00

vegetarisch - végétarien- vegetarian

SUPPEN UND SALATE

POTAGES ET SALADES

SOUPS AND SALADS

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

Kürbissuppe – Potage aux citrouille – Pumpkin soup*
CHF 10.00

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

Gemischter Salat – Salade mêlée – Mixed salad*
CHF 11.00

*vegetarisch – végétarien - vegetarian

VORSPEISEN

ENTRÉES – STARTERS

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 / 28.00

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, Marktgemüse, Bärner Frites
Cordon bleu de porc, légumes, bärner frites
Pork cordon bleu, vegetables, bärner frites
CHF 35.00

Paniertes Schweinsschnitzel, Marktgemüse, Bärner Frites
Escalope panée de porc, légumes, bärner frites
Breaded pork schnitzel, vegetables, bärner frites
CHF 29.00

Rind – Boeuf – Beef

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

Alle Hauptspeisen sind auch als Fitnesssteller erhältlich
Tous les plats principaux sont également disponibles sous forme d'assiette fitness
All main courses are also available as a fitness plate

Beilagenalternativen : Nudeln, Reis
Accompagnée avec : nouilles, ris
With : noodles, rice

KÄSE

FROMAGE - CHEESE

Käsekuchen - Quiche au fromage - Cheesequiche*

CHF 8.00

Mit buntem Salat - avec salade - with salad*

CHF 17.00

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

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

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 5.00

DESSERTS

Coupe Danmark
CHF 9.00 / 12.00

Eiskaffee « Jo » (mit - avec - with Espresso)
CHF 9.00 / 12.00

Coupe Nesselrode
CHF 12.00 / 9.50

Vermicelles mit Meringues und Rahm
Vermicelles avec meringues et crème
Vermicelles with meringues and cream
CHF 11.00 / 8.50

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

Caramelisierte Feigen und Mascarponecrème auf Blätterteigboden
Figues caramélisées et crèmemascarpone sur pâte feuilletée
Figs caramelized and cream mascarpone, puff pastry
CHF 14.00

Colonel (Sorbet Citron, Wodka oder Prosecco)
CHF 14.00

Apricotine (Sorbet Abricot, Apricotine)
CHF 14.00

Glacekugel - Boule de glace - Ice cream ball
Vanille-Chocolat-Mocca-Erdbeer-Caramel-Zitrone-Aprikose
Mango/Passionsfrucht-Sauerkirsche/Marzipan
CHF 3.50 / 5.00 (mit Rahm - avec crème - with cream)

