

# Speise Karte

## VORSPEISE

**SPARGELCRÉMESUPPE**  
12.50 CHF

**AVOCADO-MOZZARELLA SALAT**  
Grüner Salat, Cherry Tomaten, Gurken, Mais,  
Avocado, Mozzarella, Walnuss, Oliven,  
Artischocken 17.50 CHF

## VEGETARISCH

**SPARGEL RISOTTO** 32 CHF  
Verfeinert mit Mascarpone und  
Bärlauch-Pesto mit Steinpilzen

**TAGESPASTA** 28 CHF

## FISCH

**GEBRATENES ZANDERFILET**  
An Zitronen / Weissweibuttersauce,  
Spargel und Safrankartoffeln mit  
frischem Gemüse 38 CHF

**EGLI KNUSPERLI MIT  
POMMES ODER SALAT** 32 CHF  
Mit Tartarsauce

## HAUPTSPEISE

**ROSA GEBRATENES  
RINDSFILET "BLACK ANGUS"** 49 CHF  
Mit Spargeln, Sauce Bernaise und Frühlingskartoffeln

**KALBSSTEAK AN  
MORCHELRAHMSAUCE** 46 CHF  
Mit Spargel und Tagliatelle

**POULETSCHENKEL** 32 CHF  
Mit einer Honig,- Balsamico und  
Olivenölmariade, mit Preiselbeeren und  
Walnuss auf Risottobett und frischem  
Marktgemüse

**NEVADA BURGER** 28 CHF  
Rindsburger, Cheddar, karamellisierte  
Zwiebeln, Speck Eisbergsalat, Tomaten,  
Essiggurken und Champignon mit Pommes  
Frites

## DESSERT

**GLACE PRO KUGEL** 4 CHF  
Vanille, Chocolat, Erdbeere,  
Stracciatella und Aprikosensorbet

**PANNA COTTA** 12 CHF  
AMit Erdbeersauce



# Wein Karte

## OFFENWEINE

	1 DL	5 DL
WEISSWEINE		
ROERO ARNEIS PIEMONTE DOC	6.5	32.5
SCHAFISER BIELERSEE AOC	5.5	27.5
ROSÉ, OEIL DE PERDRIX AOC VALAIS	5	25
ROTWEINE		
PRIMITIVO "QUATTRO VENTI" SALENTO IGP	6.5	32.5
LA LEGUA CRIANZA CIGALES DO	6.5	32.5
FLASCHENQUALITÄT IM HALBLITER AMARONE DOC		36

## WEISSWEIN / PROSECCO / CHAMPAGNER

SCHWEIZ		
BIELERSEE AOC, SCHAFISER REBGUT DER STADT BERN		75 CL - 36
ITALIEN		
PIEMONTE DOC, ROERO ARNEIS GIGI ROSSO		75 CL - 41
ARGENTINIEN, TORRONTES "OJO DE AGUA"		75 CL - 42
PROSECCO DI CONEGLIANO	1 DL - 7	75 CL - 50
CHAMPAGNER CHARPENTIER TRADITION BRUT		75 CL - 85



# Wein Karte

## ROTWEINE

### SCHWEIZ

AOC GRAUBÜNDEN, MALANSER BÜNDNERBANNER	70 CL - 43
AOC WALLIS, HUMAGNE ROUGE „CHÂTEAU RAVIRE“	70 CL - 42
PINOT NOIR „CHÂTEAU RAVIRE“	70 CL - 42

### ITALIEN

PIEMONTE DOC, BAROLO RISERVA DELL'ULIVO GIGI ROSSO	75 CL - 89
---	------------

PUGLIA IGP, PRIMITIVO DEL SALENTO "QUATTRO VENTI"	75 CL - 36
--	------------

VENETO DOC, VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO „CORTEFORTE“	75 CL - 43
---	------------

SICILIA IGT, NERO D'AVOLA "DRUS"	75 CL - 41
----------------------------------	------------

TOSCANA IGT, SASSO BUCATO RUSSO	75 CL - 56
---------------------------------	------------

### SPANIEN

RIBERA DEL DUERO DO, VALDUERO CRIANZA	75 CL - 44
CIGALES DO LA LEGUA CRIANZA	75 CL - 45

ARGENTINIEN MALBEC "OJO DE AGUA" BIOLOGISCHER WEINBAU	75 CL - 42
--	------------



# Getränke Karte

## OHNE ALKOHOL

### SOFTGETRÄNK

Cola, Sprite,... 0.5 dl 5.9 CHF

Cola, Fanta, Sprite,... 0.33l Flasche 4.8 CHF

### MINERALWASSER

1 Liter, mit oder ohne Kohlensäure 8 CHF

0.5 dl Offenausschank 5.5 CHF

0.3 dl Offenausschank 4.1 CHF

KAFFEE, ESPRESSO 4.8 CHF

CAPPUCCINO/SCHALE 5.5 CHF

## APERITIF

PROSECCO 7.5 CHF

PASTIS 7.5 CHF

APPENZELLER 7.5 CHF

CAMPARI 7.5 CHF

MARTINI WEISS 7.5 CHF

CYNAR 7.5 CHF

RAMAZZOTTI AMARO 7.5 CHF

CAMPARI 7.5 CHF

MARTINI WEISS 7.5 CHF

SAN BITTER 4.9 CHF

## MIT ALKOHOL

### GESPRITZTER WEIN

Mit Mineralwasser oder Citro 7.5 CHF

### BIER

Grosses Bier 6 CHF

Somersby 6 CHF

Stange, 3 dl 4.8 CHF

Panache 4.8 CHF

## COKTAILS/LONGDRINK

### NIESENBLICK GIN TONIC

Matte Gin 14 CHF

PINK SANGRIA 14 CHF

LYNCHBERG 14 CHF

CAIPIRINHA 14 CHF

BACARDI COLA 14 CHF

WHISKY COLA 14 CHF

WODKA ORANGE 14 CHF

APEROL SPRIZ 9.5 CHF

HUGO 9.5 CHF

NEGRONE 9 CHF



# Tages Menu

## VORSPEISE

## TAGESSALAT ODER TAGESSUPPE

Mit frischen Zutaten

## HAUPTGERICHT

## VEGETARISCH

Spargel Risotto

## FLEISCH

Kalbssteak an Morchelrahmsauce

## FISCH

Eglifiletknusperli mit Pommes Frites

## DESSERT

## PANNA COTTA

Mit Erdbeersauce

20,- CHF pro Person



Alle Preise sind in CHF und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer