

Speisekarte

Nachmittag
14.00–17.30 Uhr

Suppe, Vorspeisen und Salate

Soupe, hors-d'oeuvres et salades | *Soup, starters & salads*

| | | |
|--|----------|-------|
| Tagessuppe Potage du jour <i>Soup of the day</i> | | 8.00 |
| Grüner Salat Salade verte <i>Lettuce salad</i> | | 8.50 |
| Gemischter Salat Salade mêlée <i>Mixed salad</i> | | 10.50 |
| Salatteller Assiette de salade <i>Mixed salad plate</i> | | 20.50 |
| Wurst-Käse-Salat | einfach | 16.50 |
| Salade de viande froide avec fromage | garniert | 21.50 |
| <i>Sausage salad with cheese</i> | | |
| « Rinds-Tatar » garniert mit Kapern, Crème fraîche, Zwiebeln, gebackenen Gartenkräutern und Parmesankracker serviert mit Toast und Butter | 1/2 | 19.00 |
| Tartare de boeuf avec câpres, crème fraîche, oignons, fines herbes frites, crackers de parmesan, toast et beurre | 1/1 | 32.00 |
| <i>Beef tartare with capers, crème fraîche, onions, baked garden herbs, parmesan cheese cracker, toast and butter</i> | | |
| Hausgemachte, vegetarische Frühlingsrolle | 1 Stk. | 9.50 |
| (ca. 110/120 g) mit Sweet Chili Sauce | 2 Stk. | 17.00 |
| Rouleau de printemps faite maison (végétarien) avec aigre-doux chili sauce | | |
| <i>Home made spring rolls (vegetarian) with sweet chili sauce</i> | | |

Käse

Fromage | *Cheese*

| | | |
|---|-------------------|--------|
| « Chäsbrätel » - geschmolzener, einheimischer Raclettekäse auf Brot serviert | | 14.00 |
| Fromage de montagne locale gratiné sur pain | | |
| <i>Melted local mountain cheese served on bread</i> | | |
| + Zwiebeln + oignons + onions + Speck + lard + bacon | pro weitere Zutat | + 2.00 |

Vegetarisch

Végétariens | *Vegetarian*

| | | |
|---|--|-------|
| Vegi Burger | | 24.00 |
| Hausgemachter vegetarischer Burger aus Quinoa, Karotten, Lauch, Sellerie serviert im selbstgemachten Focaccia-Brot mit Baumnuss, Birne und Brie überbacken mit Salat und rauchiger Paprika-Preiselbeer-Mayonnaise | | |
| Végétarien burger - faite maison avec quinoa, carottes, poireau et céleri dans un pain focaccia fait maison avec noix, poire et Brie avec salade et mayonnaise au paprika fumé et au canneberges | | |
| <i>Homemade vegetarian burger – made of Quinoa, carrots, leek and celery served in homemade focaccia bread with walnut, pear and Brie with lettuce & smoky paprika-cranberry mayonnaise</i> | | |
| mit Pommes Frites avec pommes frites <i>with french fries</i> | | 28.00 |

Fleisch & Fisch

Viande et poisson | *Meat and fish*

| | | |
|---|-----|-------|
| Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites und Gemüse | 1/2 | 25.50 |
| Escalope de porc panée avec pommes frites et légumes | 1/1 | 28.00 |
| <i>Breaded pork scallop with french fries and vegetables</i> | | |
| Pulled Pork Burger | | 24.00 |
| Rassiges «Pulled Pork» serviert im selbstgemachten Focaccia-Brot mit Tomate, Essigurke, Zwiebeln, Salat und Barbecuesauce mit Krautsalat serviert | | |
| «Pulled Pork» servi dans un pain focaccia fait maison avec tomate, concombre, oignons, salade et sauce barbecue servi avec salade de chou | | |
| «Pulled Pork» served in homemade focaccia bread with tomato, cucumber, onions, salad and barbeque sauce served with coleslaw | | |
| mit Pommes Frites avec pommes frites with french fries | | 28.00 |
| Brienzer Holzhack Burger | | 25.00 |
| Hausgemachtes Holzhack-Steak (200 g) aus BEO Beef Hackfleisch, Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch und grünem Pfeffer serviert im selbstgemachten Focaccia-Brot mit Tomate, Gurke, geschmorten Zwiebeln, Salat, Barbecuesauce und Käse | | |
| Steak haché de BEO beef servi dans un pain focaccia fait maison avec tomate, concombre, oignons braisés, salade, sauce barbecue et fromage | | |
| <i>Steak from minced BEO beef meat served in homemade focaccia bread with tomato, cucumber, braised onions, salad, barbeque sauce and cheese</i> | | |
| mit Pommes Frites avec pommes frites with french fries | | 29.00 |
| Kalbfleischpastetli Bouchée à la reine Vol-au-vent with veal meat | | 18.00 |
| mit Pommes Frites und Gemüse | | 25.50 |
| avec pommes frites et légumes with french fries and vegetables | | |
| «Fish and Chips» - St. Pierre im Backteig mit Pommes Frites und Sauce Tartare | | 26.50 |
| Friture de St. Pierre avec pommes frites et sauce tartare | | |
| <i>Deep fried fish with french fries and sauce tartare</i> | | |