

Suppe, Salate, Vorspeisen und kalte Teller

Soupe, salades, hors-d'oeuvres et plats froids | *Soup, salads, starters & cold plates*

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
<i>Salade de viande</i> froide avec fromage	garniert	21.50
<i>Sausage salad</i> with cheese		
« Rinds-Tatar » garniert mit Kapern, Crème fraîche, Zwiebeln, gebackenen Gartenkräutern und Parmesankracker serviert mit Toast und Butter	1/2	19.00
<i>Tartare de boeuf</i> avec câpres, crème fraîche, oignons, fines herbes frites, crackers de parmesan, toast et beurre	1/1	32.00
<i>Beef tartare</i> with capers, crème fraîche, onions, baked garden herbs, parmesan cheese cracker, toast and butter		
Hausgemachte, vegetarische Frühlingsrolle	1 Stk.	9.50
(ca. 110/120 g) mit Sweet Chili Sauce	2 Stk.	17.00
<i>Rouleau de printemps faite maison</i> (végétarien) avec aigre-doux chili sauce		
<i>Home made spring rolls</i> (vegetarian) with sweet chili sauce		
« Buureteller » Schinken, Speck, Trockenfleisch, regionale Trockenwurst und Bergkäse	1/2	19.00
<i>Assiette «paysanne»</i> avec jambon, lard, viande séchée, saucisse sèche de la région et fromage	1/1	28.00
<i>Mixed plate «farmer style»</i> with ham, bacon, dried meat, dry sausage from the region, mountain cheese		

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	
<i>Végétarien burger</i> - 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</i> – made of Quinoa, carrots, leek and celery served in homemade focaccia bread with walnut, pear and Brie with lettuce & smoky paprika-cranberry mayonnaise	
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
<i>Escalope de porc panée</i> 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, Essiggurke, 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		
Bœuf burger - Steak haché de BEO beef , carottes, poireaux, céleri, oignons, ail et poivre vert servi dans un pain focaccia fait maison avec tomate, concombre, oignons braisés, salade, sauce barbecue et fromage Beef burger - Steak from minced BEO beef meat , carrots, leek, celery, onions, garlic and green pepper served in homemade focaccia bread with tomato, cucumber, braised onions, salad, barbeque sauce and cheese		
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
<i>Friture de St. Pierre</i> avec pommes frites et sauce tartare		
<i>Deep fried fish with french fries and sauce tartare</i>		

Käse

Fromage | *Cheese*

«Chäsbrätel» - geschmolzener, einheimischer Raclettekäse auf Brot serviert		14.00
<i>Fromage de montagne</i> locale gratiné sur pain		
<i>Melted local mountain cheese served on bread</i>		
+ Zwiebeln + oignons + onions	+ Speck + lard + bacon	pro weitere Zutat + 2.00
Käse Fondue «traditionell» (Käse, Weisswein, Knoblauch und Kirsch)		29.50
<i>Fondue au fromage</i> (fromage, vin blanc, ail et kirsch)		
Swiss cheese fondue (Cheese, white wine, garlic and cherry brandy)	ab 2 Pers.	27.00

Zum Käse Fondue wird Brot serviert. La fondue au fromage est servie avec de pain. *It is served with bread.*