

Suppe, Salate und Vorspeisen

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

Gemischter Salat Salade mêlée <i>Mixed salad</i>		10.50
Salatteller Assiette de salade <i>Mixed salad plate</i>		20.50
Gerstensuppe Soupe d'orge <i>Barley soup</i>		10.50
«Rinds-Tatar» garniert mit Kapern, Crème fraîche, Zwiebeln, gebackenen Gartenkräutern und Parmesankracker serviert mit Toast und Butter	1/2 1/1	19.00 32.00
Tartare de boeuf avec câpres, crème fraîche, oignons, fines herbes frites, crackers de parmesan, toast et beurre <i>Beef tartar with capers, crème fraîche, onions, baked garden herbs, parmesan cheese cracker, toast and butter</i>		
Hausgemachte, vegetarische Frühlingsrolle (ca. 110/120 g)	1 Stk.	11.50
mit Sweet Chili Sauce	2 Stk.	19.00
Rouleau de printemps faite maison (végétarien) avec aigre-doux chili sauce <i>Home made spring rolls (vegetarian) with sweet chili sauce</i>		
mit Salaten avec salades <i>with salads</i>	2 Stk.	29.00

Kalter Teller | plat froid | *cold plate*

«Buureteller» Schinken, Speck, Trockenfleisch, regionale Trockenwurst und Bergkäse	1/2	20.50
Assiette «paysanne» avec jambon, lard, viande séchée, saucisse sèche de la région et fromage <i>Mixed plate «farmer style» with ham, bacon, dried meat, dry sausage from the region, mountain cheese</i>	1/1	29.50

Vegetarisch | Végétarien | *Vegetarian*

Vegi Burger - 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		25.50
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>		29.50

Schwein | Porc | *Pork*

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>		

Rind | Boeuf | *Beef*

Brienzer Holzhack Burger

Hausgemachtes Holzhacker-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, 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 31.50

Käse | Fromage | *Cheese*

Käse Fondue «traditionell» (Käse, Weisswein, Knoblauch und Kirsch)		31.50
Fondue au fromage (fromage, vin blanc, ail et kirsch)	ab 2 Pers.	
Swiss cheese fondue (cheese, white wine, garlic and cherry brandy)	pro Pers.	29.50

Zum Käse Fondue wird Brot serviert. Auf Wunsch auch möglich mit Kartoffeln.

La fondue au fromage est servie avec de pain. Sur demande des pommes de terre sont possible.

It is served with bread. On request it is also possible with potatoes.

«Chäsbrätel» - geschmolzener, einheimischer Raclettekäse auf Brot serviert		16.00
Fromage de montagne locale gratiné sur pain		
Melted local mountain cheese served on bread		

+ Zwiebeln | + oignons | + onions + Speck | + lard | + bacon pro weitere Zutat + 2.00

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns.

Familie Huggler und Team