

Salate, Vorspeisen und kalte Teller

Salades, hors-d'oeuvres et plats froids | *Salads, starters & cold plates*

Gemischter Salat		10.50
Salade m��lee <i>Mixed salad</i>		
Insalata Caprese - Mozzarella, Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Balsamico-Glacé	1/2	16.50
Mozzarella, tomates, basilic, huile d'olive et glacé de Balsamico		
<i>Mozzarella, tomatoes, basil, olive oil and Balsamico glacé</i>		
Salatteller		20.50
Assiette de salade <i>Mixed salad plate</i>		
«Rinds-Tatar» garniert mit Kapern, Crème fra��che, Zwiebeln, gebackenen Gartenkräutern und K��sekr��cker serviert mit Toast und Butter	1/2	19.00
	1/1	32.00
Tartare de boeuf avec c��pres, crème fra��che, oignons, fines herbes frites, cracker de fromage, toast et beurre		
<i>Beef tartar with capers, crème fra��che, onions, baked garden herbs, cheese cracker, toast and butter</i>		
Fr��hlingsrolle vegetarisch (ca. 130/140 g) mit Sweet Chili Sauce	1 Stk.	11.50
Rouleau de printemps (végétarien) avec aigre-doux chili sauce	2 Stk.	19.00
<i>Spring roll (vegetarian) with sweet chili sauce</i>		
mit Salaten avec salades <i>with salads</i>	2 Stk.	29.00
Wurst-Käse-Salat	einfach	16.50
Salade de viande froide avec fromage Sausage salad with cheese	garniert	21.50
«Buureteller» Schinken, Speck, Trockenfleisch, regionale Trockenwurst und Bergkäse	1/2	20.50
Assiette «paysanne» avec jambon, lard, viande s��ch��e, saucisse s��che de la région et fromage	1/1	29.50
<i>Mixed plate «farmer style» with ham, bacon, dried meat, dry sausage from the region, mountain cheese</i>		

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. <i>The cheese fondue is served with bread. On request it is also possible with potatoes.</i>		
«Ch��sbr��tel» - geschmolzener, einheimischer Raclettek��se auf Brot serviert		16.00
Fromage de montagne locale gratiné sur pain <i>Melted local mountain cheese served on bread</i>		
+ Zwiebeln + oignons + <i>onions</i> + Speck + lard + <i>bacon</i>	pro weitere Zutat	+ 2.00

Schwein & Rind | Porc & Boeuf | *Pork & Beef*

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 - rassiges «Pulled Pork» serviert im selbstgemachten Focaccia-Brot mit Tomate, Essiggurke, Zwiebeln, Salat und Barbecuesauce serviert mit Krautsalat		26.00
«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		30.00
--	--	-------

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		27.50
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
--	--	-------

Fisch | Poisson | *Fish*

«Fish and Chips» - St. Pierre im Backteig mit Pommes Frites und Sauce Tartare		29.50
Friture de St. Pierre avec pommes frites et sauce tartare		
<i>Deep fried fish with french fries and tartar sauce</i>		

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		24.00
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		
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		

mit Pommes Frites avec pommes frites with french fries		28.00
--	--	-------

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

Familie Huggler und Team