

Salate, Vorspeisen und kalte Teller

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

Gemischter Salat 10.50

Salade mêlée | *Mixed salad*

Insalata Caprese - Mozzarella, Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Balsamico-Glacé 1/2 16.50

Mozzarella, tomates, basilic, huile d'olive et glacé de Balsamico

Mozzarella, tomatoes, basil, olive oil and Balsamico glacé

Salatteller 20.50

Assiette de salade | *Mixed salad plate*

«**Rinds-Tatar**» garniert mit Kapern, Crème fraîche, Zwiebeln, gebackenen 1/2 19.00

Gartenkräutern und Käsekräcker serviert mit Toast und Butter 1/1 32.00

Tartare de boeuf avec câpres, crème fraîche, oignons, fines herbes frites, cracker de fromage, toast et beurre

Beef tartar with capers, crème fraîche, onions, baked garden herbs, cheese cracker, toast and butter

Frühlingsrolle 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

Spring roll (vegetarian) with sweet chili sauce

mit Salaten | avec salades | *with salads* 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 sechée, saucisse sèche de la région et fromage 1/1 29.50

Mixed plate «farmer style» with ham, bacon, dried meat, dry sausage from the region, mountain cheese

Käse | Fromage | Cheese

Käse Fondué «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 Fondué 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.

The cheese fondue 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

Schwein & Rind | Porc & Boeuf | Pork & Beef

Schweineschnitzel panier 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 barbecue sauce served with coleslaw		
mit Pommes Frites avec pommes frites with french fries		30.00
Brienz 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, barbecue 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