

## Vorspeisen – Starter – Hors-d'œuvre

---

Oeuf surprise «Hommage an Robert Speth» - Belgischer Oscîère Caviar  
Oeuf surprise «Hommage to Robert Speth» - Belgian Oscîère Caviar  
*Oeuf surprise «Hommage à Robert Speth» - Caviar belge Oscîère*  
154.-

Nüsslisalat – Speck – Ei – Croûtons  
Lambs lettuce salad – bacon – egg – croûtons  
*Salade mâche – lard – œuf – croûtons*  
21.-

Spargelsuppe – Mariniertes Lachs – Brioche  
Asparagus soup – marinated salmon – brioche  
*Soupe aux asperges – saumon mariné – brioche*  
24.-

Salat – Puntarelle – Carciofini – grüner Spargel  
Salad – puntarelle – carciofini – green asparagus  
*Salade – puntarelle – carciofini – asperges vertes*  
38.-

Thunfisch «Tatar» – Avocado – Wakame – Asiatische Aromen  
Tuna «Tatar» – avocado – wakame – asian flavours  
*Thon «Tatar» – avocat – wakame – saveurs asiatiques*  
46.-

Simmentaler Rindertatar «handgeschnitten» – getoastetes Brot  
Simmentaler steak tatar «hand cut» – toasted bread  
*Tartare de bœuf «coupé à la main» – pain grillé*

Vorspeise/Starter	80g	32.-
Hauptgang/Main Course	180g	49.-
Mit Bärner Frites		6.-

Hausgemachte Frischkäse Ravioli – frische Morcheln – grüner Spargel  
Homemade fresh cheese ravioli – fresh morels – green asparagus  
*Ravioli fromage frais fait maison – morilles fraîches – asperges vertes*

1/2 Portion	49.-
1/1 Portion	68.-

## Fleisch – Meat – Viande

Wiener Schnitzel vom Simmentaler Kalb – lauwarmer Kartoffelsalat  
Simmental veal escalope – lukewarm potato salad  
*Simmental escalope de veau panée – salade de pommes de terre tiède*  
49.-

Simmentaler Kalbssteak - Kartoffelpüree – Spargeln - Kalbsjus  
Simmental veal steak - mashed potatoes – asparagus – veal gravy  
*Simmental steak de veau - purée de pommes de terre – asperges – jus de veau*  
69.-

Entrecôte vom Simmentaler Rind - Asiatisches Gemüse – Frühlingsrolle – Asia Jus  
Simmental beef entrecôte - asian vegetables – spring roll – asian gravy  
*Simmental entrecôte de bœuf - légumes asiatiques – rouleau de printemps - jus asiatique*  
56.-

Ganze Französische Royal Taube - Selleriepüree – Linsen - Gemüse – Jus  
Whole French royal pigeon - celery puree – lentils - vegetables – gravy  
*Pigeon Royal français entier - purée de céleri – lentilles - légumes – jus*  
64.-

## Fisch – Fish - Poisson

Forelle «blau» oder Forelle «Müllerin Art» – Salzkartoffeln – Spinat  
Poached trout or trout meunière – boiled potatoes – spinach  
*Truite bleue ou truite meunière - pommes de terre à l'eau – épinard*

1 Forelle 36.-  
2 Forellen 56.-

Ganze Seezunge «Wildfang» - Nussbutter - Kartoffelpüree – Spinat  
Whole Sole «Wild caught» – nut butter - mashed potatoes – spinach  
*Sole entière «sauvage» – beurre noisette - purée de pommes de terre – épinard*  
69.-

## Dessert

---

### Eiscafé

Ice cream parlour

*Café glacé*

Mini 8.-

Gross 14.-

### Pralinen Eis

Praline ice cream

*Praliné glacé*

16.-

### Hausgemachtes Himbeeren Sorbet – Himbeeren Schnaps

Homemade raspberry sorbet - raspberry brandy

*Sorbet maison aux framboises - eau-de-vie de framboises*

23.-

### Warme Apfeltarte – Vanilleeis – Doppelrahm

Apple tart – vanilla ice cream – double cream

*Tarte aux pommes – glace à la vanille – crème double*

23.- 20 min

### Hausgemachte Eis und Sorbet Sorten

Homemade ice cream and sorbet

*Glace et sorbet fait maison*

Pro Kugel 5.50

#### Eis:

Vanille

Tonkabohne

Pistazie

#### Sorbet:

Mango-Passionsfrucht

Himbeeren

Blutorange

Zartbitter Schokolade

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.