



## Herzlich Willkommen...

kreative Küche mit raffinierten, ausschliesslich frisch zubereiteten Gerichten  
und erlesene Weine erwarten Sie bei uns.

Wir definieren Genuss umfassend und geben unser Bestes für Sie.

Daniel, Luzia und Ladina Rindisbacher

Susanne Dietrich und Franco Körperich

und Mitarbeiter

Linda, Anne-Sophie, Lona,  
Brigitta, Céline, Sandra

ab 2 Personen

*Winterzauber*

**Amuse bouche**

\*\*\*

**Rindfleisch Tartar**

\*\*\*

**Karottenschaumsüpli**

Heissrauch-Krevetten

\*\*\*

**Lauwarme Hummervariation**

\*\*\*

**Lammcarrée**

Parmentier Kartoffeln

Schwarzwurzeln und Borettane Zwiebeln

\*\*\*

**Süßes aus unserer Patisserie**

oder

**Trüffelbrie**

\*\*\*

\*\*

\*

pro Person

3-Gänge Fr. 75.—

4-Gänge Fr. 94.—

5-Gang Fr. 109.—

degu\_ **m**enu...

## Frisch und knackig

Nüsslersalat mit Ei	Fr.	14.50
Blattsalat	Fr.	10.50
Gemischter Salat 5 frisch angemachte Salate garniert mit einem Salatbouquet	Fr.	13.—
Wintersalat Blattsalate, eingelegte Garbanzos, Belper Knolle	Fr.	19.—

## Suppen

Karottenschaumsuppe mit Heissrauch-Krevetten	Fr.	17.—
Kürbisschaumsuppe eingelegter Kürbis, Jakobsmuschel	Fr.	18.—
Rinds-Kraftbrühe mit Flädli	Fr.	9.50

Vorspeisen...

### Vorspeiseschlemmereien...

Lauwarme Hummervariation  
mit Litschi

Fr. 34.—

Gebratene Entenleber  
mit Randen

Fr. 29.—

Alpenkräuterlachs  
mit Blinis und Senfsauce

Fr. 26.—

Rindfleischtartar  
mit Knusperfocaccia

Fr. 28.—

### Warme Vorspeisen

Hausgemachte Ravioli al plin  
mit Trüffelüllung

Fr. 24.—

### Vorspeisen

Vorspeisen...

## aus See und Meer...

Pochierter Heilbutt  
mit gebratener Stangensellerie  
an Bouillabaisse-Sauce  
Venere Reis

Fr. 54.—

\*Gebratenes Zanderfilet  
auf Rahmsauerkraut, Salzkartoffeln

Fr. 42.—

\***dieses Gerichte** servieren wir Ihnen gerne auch als halbe Portion. Preisreduktion Fr. 5.—



# Fisch...

### Immer fein...

\*Schweinesteak vom Grill  
Kräuterbutter, Pommes frites  
Gemüse

Hauptgang

Fr. 34.—

\*Saftiges Siedfleisch mit Meerrettich  
geschmorte Rüebli, Salzkartoffeln

Fr. 34.—

*Aus dem Beefer...*

Butterzartes Rib Eye Steak 200g  
Finest Swiss Beef knochengereiftes CH-Rindshohrückensteak  
Kräuterbutter, Pommes frites

Fr. 43.—

### winterlich...

Lammcarré  
Parmentier Kartoffeln  
Schwarzwurzeln und Borettane Zwiebeln

Hauptgang

Fr. 52.—

Entenbrust am Majoran-Jus  
Schupfnudeln  
Geschmortes Rotkraut

Fr. 42.—

\*Kalbskopf mit Kernöl-Vinaigrette  
Petersilienkartoffeln

Fr. 29.—

\***diese Gerichte** servieren wir Ihnen gerne auch als halbe Portion. Preisreduktion Fr. 5.—

Immer  
fein...

## Klassiker...

Hauptgang

Grilliertes Kalbspaillard  
Kräuterbutter, Gemüsebouquet  
Pommes frites

Fr. 44.—

Daniel's Stroganoff  
Rindsfiletwürfel, Paprikarahmsauce, Peperoni, Gurken, Champignons  
Hausgemachte Tajarin

Fr. 48.—

Zartes Rindsfilet nach Weinhändler Art  
Rindsfiletmittelstück am Rotweinjus mit Mark  
Schupfnudeln  
kleines Gemüse

Fr. 54.—

Gerne servieren wir Ihnen die Gerichte auch als halbe Portion. Preisreduktion Fr. 5.—

## Der Klassiker ab 2 Personen...

Château Briand mit Sauce Bearnaise  
doppeltes Rindsfiletstück vom Grill, tranchiert am Tisch  
garniert mit reicher Gemüse garnitur  
Beilagen nach Wahl  
Pommes frites, Krokette n, Tajarin, Schupfnudeln

pro Pers.

Fr. 66.—

Immer **f**ein...

## Fleischdeklaration und unsere Hauptlieferanten

Werte Gäste

Wir geben uns Mühe, Ihnen auserlesene Produkte zu bieten und werden dabei unterstützt mit

Brot	freddy's
Eier	Freilandeier von Niederhauser Gerzensee
Pasta	Hauseigene Produktion
Käse	Schmid Adelboden
Milchprodukte	Howeg Grenchen
Gemüse/Früchte	Jampen Müntschemier
Wild/Fisch	Michel Comestibles Interlaken/Bianchi AG Zufikon
Fleisch	Bell ist die Nummer eins der Schweizer Fleischbranche.

Herkunft des Fleisches

Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Poulet	Schweiz/ Frankreich
Lamm	Schottland/Neuseeland/Schweiz
Wachtel	Frankreich
Ente	Frankreich

Gästeinformation...