

Vorspeisen

E schöne Grüene	8.50
Grüner Blattsalat, wahlweise mit French oder Italian Dressing Mit warmem Ziegenkäse und Honig auf Crostini	13.50
E gablete Gmischte	11.00
Gemischte Salate, wahlweise mit French oder Italian Dressing	
Caesar Salat Gasthof	14.50
Lattichsalat mit Gruyerdressing, Croutons und knusprigem Bauernspeck	
Beefsteak-Tatar	23.50 / 39.50
Zartes, rohes Rindfleisch nach Ihren Wünschen direkt am Tisch für Sie zubereitet mit Cognac, Whisky oder Calvados verfeinert; mild, mittel oder scharf	
Edles Lachs-Duett	18.50 / 30.50
Norwegischer Rauchlachs mit einem Apfel-Meerrettichschaum kombiniert mit hausgemachtem Lachsmousse an einer Dillsenfauce	

Suppen

E Löffu Tagessuppe	6.50
Eine Tasse Tagessuppe	
Saisonale Aktionssuppe	
Gerne dürfen Sie sich bei unseren Servicemitarbeitern über unsere aktuelle Suppe informieren.	

Fischgerichte

Schweizer Forellenfilets Müllerinnenart	38.50
Gebratene Forellenfilets mit brauner Butter und Salzkartoffeln	
Eglifilets im Bierteig in Bern hergestellt	39.50
Frittierte Eglifilets mit hausgemachter Tartarsauce und Pommes frites	
Nüdeli mit kalt geräuchertem Lachs	28.50
Tagliatelle an feiner Zitronenrahmsauce mit Rauchlachs	
Gebratener Wolfsbarsch	38.50
Gebratener Wolfsbarsch mit Reis, garniert mit Kräutern, Kapern, Zitronen, Olivenöl und buntem Gemüsebouquet	

Vegetarische Gerichte

Dr Landfroue-Gmüesteller	28.50
Gartenfrische Gemüseauswahl garniert mit frittierten Quornstäbchen, goldenen Kartoffelkroketten und einem Spiegelei	
Salatteller Gasthof „nature“	19.50
mit Rohschinken	27.50
Vegane Gnocchi	23.50
mit Oliven und Cherrytomaten	
D' Bärner Rösti	20.50
Traditionelle Rösti mit Zwiebeln und Spiegelei	
auf Wunsch mit Speck	+ 2.00
D' Älpler Rösti	22.50
Knusprige Rösti mit einem Spiegelei und Käse gratiniert	
auf Wunsch mit Schinken	+ 2.00
Auberginen Cordon bleu	29.50
gefüllt mit Appenzeller und getrockneten Tomaten, serviert mit Pommes Frites, Rucolacreme und Sommergemüse	

Fleischgerichte

Wärschaft und Guet

Üsi Husrösti 36.50

Goldbraune Rösti mit Schweinsfiletmédailles, Pilzrahmsauce und Gemüsebouquet

Dorfmetzger Hofer's Burebratwurst 25.00

Schönbühler Schweinsbratwurst mit goldbrauner Rösti, Zwiebelsauce und Gemüsebouquet

Ds' Grauholzchnitzel 40.50

Panierte Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Gemüsebouquet

Schweins- oder Kalbs- Cordon-bleu 31.50 / 43.50

Gefüllt mit Schinken und Käse, serviert mit Pommes frites und Gemüsebouquet

Müetis Ankeläberli 37.50

In der Pfanne gebratene Kalbsleber mit goldbrauner Rösti, Jus und Gemüsebouquet

Poulet Casimir 33.50

Zartes Pouletgeschnetzelt im Trockenreisring serviert, mit rassisiger Currysauce und frischen Früchten als Garnitur

Fein und Edel

Flambiertes Chateaubriand, ab 2 Personen 67.50 p.P.

Im Restaurant drinnen flambiertes Rindsfilet, serviert mit frischen Früchten, buntem Gartengemüse, hausgemachter Béarnaise- & Café de Paris-Sauce sowie einer Stärkebeilage Ihrer Wahl

Dr' Ratsherrenteller 42.50

Zarte Kalbsschnitzel mit feiner Morchelrahmsauce, Tagliatelle und Gemüsebouquet

Die zwei Filets der Filets 46.50

Rindsfiletmédailon auf Honig-Rotweinschalotten an Vanille-Portweinjus, kombiniert mit einem Schweinsfilet im Landrauchschinkenmantel auf sautierten Pilzen, serviert mit einem Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten

Gerber's Gschnätzlets 39.50

Rinds- und Kalbsgeschnetzelt mit Paprika-Zwiebelsauce serviert mit goldbrauner Rösti und buntem Gemüsebouquet