



Schweizer Röstli-Spezialitäten


Vorspeise / Entrée

CHF

Chef Salat mit Rohschinken / *Salade à la chef et jambon cru*   ohne Rohschinken, ohne Parmesan 5,8 **14.50**
Grüne Blattsalate mit Parmesansplitter, Korinthen, Pekanüssen, Äpfel und Rohschinken an Balsamico Dressing
Laitue et parmesan, raisins de Corinthe, noix de pécan, pommes et jambon cru au dressing balsamique

Hauptgerichte / Plats principaux

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art / *Emincé de veau zurichoise*   7,8,9,11,12 **36.50**
an Champignonrahmsauce mit Röstli / *à la crème aux champignons et röstli* ½ **33.50**

Berner - Schnitzel / *Escalope bernoise*   2,8,9,11,12 **31.50**
2 Schweinsschnitzel mit Pilzragout und Röstli / *2 Escalopes de porc au ragoût de champignons et röstli* ½ **28.50**

Berner - Röstli / *Röstli à la bernoise*   1,12 **22.00**
mit Zwiebeln, Speck und Spiegelei / *oignons, lard et œuf au plat*

Förster - Röstli / *Röstli forestier*   1,12 **22.00**
mit Zwiebeln, Schinken, Champignons und Spiegelei / *oignons, jambon, champignons et oeuf au plat*

Vegetarische Röstli / Röstli végétarien

Seeländer Gemüseröstli  
mit verschiedenen Gemüsen und Spiegelei **22.00**
avec différents légumes et oeuf au plat

(Serviert von 12.00–13.30 / 17.00–21.30Uhr / servi à partir de 12.00–13.30 / 17.00–21.30heures)

Unsere Weinempfehlung / Nos propositions de vin

Weisswein / Vin blanc

Schafiser Pinot Gris Bielersee **1 dl 5.90**
AOC v Andrey SA **2023 7,5 dl 44.00**
Ein üppiges Fruchtbouquet mit Aprikosen und Butterbirne. Der Wein wirkt verführerisch Süß, obwohl er nur 2G Restsüsse besitzt.

Rotwein / Vin rouge

Château de Vincy Merlot / **1 dl 6.30**
AOC / Hammel SA / Waadt **2017 5 dl 31.00**
Sein edles Purpurrot verleiht jedem Anlass eine besondere Note. Ein fruchtiger Rotwein mit kräftigem Körper und markanter Säure, welcher angenehm mit fein ausgebauten Tanninen auf der Zunge und im Gaumen seine lebendige Struktur entfaltet.