

Schwiiizer Spezialitäte Woche

Platte

Bärner Platte (ab 2 Gäscht, Pris pro Gascht)	39.50
Reppli, Schpäck, Südfleisch met Sauzhärdöpfu, Suurchrut ond Bohne	
Berner Platte (ab 2 Gästen, Preis pro Gast)	
Rippli, Speck, Siedfleisch mit Salzkartoffeln, Sauerkraut und Bohnen	
Bernese platter (for 2 guests or more, price per guest)	
Ribs, bacon, boiled pork with boiled potatoes, sauerkraut and beans	

Vorschpiise

Basler Mehlsoppe	13.50
Basler Mehlsuppe	
Basel-style flour soup	
Bündner Gerstesoppe	15.50
met Bündner Trockefleisch	
Bündner Gerstensuppe mit Bündner Trockenfleisch	
Grisons barley soup with Grisons air-dried beef	
Nösslialat met Ei und Schpäck	16.50
Nüsslialat mit Ei und Speck	
Lamb's lettuce with egg and bacon	

Hauptschpiise

Zöri-Gschnätzlets	53.50
met Röshti ond Gmües	
Zürcher Kalbgschnetzeltet mit Rösti und Gemüse	
Zurich-style sliced veal in cream sauce with Swiss Rösti and vegetables	
Fleischvogel	34.50
met Härdöpfustock ond glasierte Rüebli	
Fleischvogel mit Kartoffelstock und glasierten Karotten	
Swiss-style beef roulade with mashed potatoes and glazed carrots	
Tessiner Brasato	38.50
met Schmorgmües ond Polenta	
Tessiner Brasato mit Schmorgemüse und Polenta	
Ticino-style Brasato with braised vegetables and polenta	

Bärner Täller	39.50
Reppli, Schpäck, Südfleisch met Sauzhärdöpfu, Suurchrut ond Bohne	
Berner Teller: Rippli, Speck, Siedfleisch mit Salzkartoffeln, Sauerkraut und Bohnen	
Bernese platter: Ribs, bacon, boiled pork with boiled potatoes, sauerkraut and beans	

Schüblig

met Händöpfusalat ond Jus

Schüblig mit Kartoffelsalat und Jus

Schüblig sausage with potato salad and jus

31.50

Südfleisch

met Händöpfu, Bohne ond Meerrettichsose

Siedfleisch mit Salzkartoffeln, Bohnen und Meerrettichsauce

Boiled pork with boiled potatoes, beans and horseradish sauce

39.50

Vegetarisch**Crèmitigi Polenta**

met Waldpilzrahmsauce

Cremige Polenta mit Waldpilzrahmsauce

Creamy polenta with wild mushroom cream sauce

31.50

Chässpätzli

met Frühlingslauch und Röschtzweble

Käsespätzli mit Frühlingslauch und Röstzwiebeln

Cheese spaetzle with spring onions and crispy fried onions

29.50

Dessert**Klassischi brönnti Crème**

Klassische gebrannte Crème

Classic caramelised cream dessert

12.50

Rüeblichueche im Glas met Schlagrahm

Rüelikuchen im Glas mit Schlagrahm

Carrot cake served in a glass with whipped cream

9.50