

## Vorspeisen – Starter - Hors-d'œuvre

### Nüsslisalat – Speck – Ei – Croûtons

Lamb's lettuce – bacon – egg - croutons

*Salade de mâche – lard - œuf – croûtons*

16.50

### Maiscremesuppe mit Pouletrückenfilet

Corn cream soup - chicken oysters

*Soupe de maïs – sot-l'y-laisse de poulet*

18.-

Nature 12.-

### Entenstopfleber Terrine – Lebkuchen – Quitte – Brioche

Duck liver terrine – gingerbread - quince – brioche

*Terrine de foie gras de canard - pain d'épices - coing - brioche*

39.-

### Simmentaler Rindertatar – Salat Bouquet – getoastetes Brot

Simmentaler steak tatar – salad bouquet – toasted bread

*Tartare de bœuf – bouquet de salade - pain grillé*

Vorspeise/Starter                      80g 28.-

Hauptgang/Main course            180g 48.-

### Weisse Alba Trüffel - Hausgemachte Frischkäse Ravioli

White Alba truffle - homemade fresh cheese ravioli

*Truffe blanche d`Alba - ravioli de fromage frais fait maison*

1/2 Portion                      68.-

1/1 Portion                      98.-

## Hauptspeisen - Main course - Plat principal

### Fleisch - Meat - Viande

Wiener Schnitzel vom Kalb - «Bärner» Pommes Frites

Veal Escalope - «Bärner» french fries

*Escalope de veau panée - «Bärner» frites*

49.-

Simmentaler Kalbssteak - Kartoffelpüree - Gemüse - Trüffelcremesauce

Simmental veal steak - mashed potatoes - vegetables - truffle cream sauce

*Simmental steak de veau - purée de pommes de terre - légumes - sauce aux crème truffes*

68.-

Simmentaler Rindsfilet «Rossini» - Entenleber - Périgord Trüffel - Pastinakenpüree

Simmental beef filet «Rossini» - duck liver - Périgord truffle - parsnip puree

*Simmental filet de bœuf «Rossini» - foie gras- truffe de Périgord - purée de panais*

82.-

Französische Entenbrust - Asiatisches Gemüse - Samosa

French duck breast - asian vegetables - samosa

*Suprême de canard français - légumes asiatiques - samosa*

62.-

### 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 34.-

2 Forellen 54.-

Ganze Seezunge - Nussbutter - Kartoffelpüree - Spinat

Whole Sole - nut butter - mashed potatoes - spinach

*Sole entier - beurre noisette - purée de pommes de terre - épinard*

67.-

## Dessert

### Eiscafé

Ice cream parlor

*Café glacé*

Mini 8.-

Gross 12.-

### Pralinen Eis

Praline ice cream

*Praliné glacé*

16.-

### Warmer Schokoladenkuchen – Vanille Eis – Mango – Passionsfrucht

Gateaux chocolat – vanilla ice cream – mango – passion fruit

*Moelleux chocolat - glace à la vanille- mangue - fruit de la passion*

22.- (15 min)

### Zwetschgen Sorbet – Vieille prune

Plum sorbet – vieille prune

*Sorbet prune – vieille prune*

16.-

### Hausgemacht Eis- und Sorbetsorten

Homemade ice cream and sorbet

*Glace et sorbet fait maison*

Pro Kugel 5.00

#### Eis:

Vanille

Tonkabohne

Kastanie

#### Sorbet:

Zitrone

Schokolade

Birne

Cassis

### Käsevariation – Quitte – Früchtebrot

Cheese variation – quince – fruit bread

*Variation au fromage – coing – pain aux fruits*

19.-

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

Alle Preise verstehen sich inkl. 7,7% MwSt.