



## Speisekarte

Die meisten unserer Grundprodukte stammen von **regionalen Lieferanten**. Wir servieren ausschliesslich **Schweizer Fleisch**. Auf Wunsch bieten wir etwas kleinere Portionen an (Preisreduktion 10%). Unsere Teigwaren können Sie natürlich auch als Vorspeise geniessen.

**Der Grossteil unserer Speisen ist auch glutenfrei erhältlich. Bitte fragen Sie unsere Service-Fachkräfte**

## Unsere Klassiker

### Vorspeisen

Grüner Saisonsalat CHF 8  
*mit gerösteten Kernen und Baumnusssplittern*

Chrüsimüsisalat CHF 10  
*mit gerösteten Brotwürfeln, Kernen und Ei*

### Hauptspeisen

Quorngeschnetzeltes mit Whiskyrahmsauce CHF 28  
*dazu Butterröschi und Gemüse*

Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Frischkäse, Portulak, Peperoncini, und Vorderschinken CHF 26  
*dazu Kroketten*

Gebrautes Rindsentrecôte „Café de Paris“ CHF 39  
*dazu Pommes Allumettes und Gemüse*

Klassisches Wiener Schnitzel (Kalb) CHF 39  
*dazu Pommes Frites*

Kalbsgeschnetzeltes mit Whiskyrahmsauce CHF 36  
*dazu Butterröschi und Gemüse*

### Pasta und Gnocchi

Pasta I CHF 19  
*Unsere ServicemitarbeiterInnen kennen die Sauce dazu*

Pasta II CHF 24  
*Unsere ServicemitarbeiterInnen kennen die Sauce dazu*

Gnocchi vom Mercato Aarberg CHF 21  
*Unsere ServicemitarbeiterInnen kennen die Sauce dazu*



## Spezialitäten

Das von uns angebotene Schweizer Fleisch stammt aus **Bätterkinden von der Metzgerei Pulver**, das Piemonteser-Rind und der Käse von dem innovativen Jungunternehmen **Jumi aus Gysenstein/Boll**. Wir servieren ausschliesslich **Schweizer Geflügel**. Der Fisch stammt aus der **Fischzucht in Krälligen**. Das Reh jagt **Jäger Wetzlinger Josef**, der Hirsch aus der Zucht von **Fritz Grunder aus Münchenbuchsee**

Die Saisonalen Gemüse beziehen wir vom **Gemüsehof Friedli in Büren an der Aare** oder vom **Gemüsehandel Holzer in Neuenegg**. Unsere Fonduemischung bereitet die **Käserei Reusser in Münchenbuchsee** zu. Kartoffeln liefert seit Jahren **Andreas Marthaler/ Zollikofen**, die Eier sind von **Damaris Münger aus Diemerswil**.

## Vorspeisen

Brüssellersalat mit Grapefruitfilets <i>an Orangen-Honigvinaigrette</i>	CHF 9
Rüebli-Ingwermousse <i>dazu geröstetes Gewürzbrot</i>	CHF 11
Lauch-Haselnusscrèmesuppe <i>mit Schlagrahm und Parmesanchips</i>	CHF 9

## Hauptspeisen

Pouletbruststreifen im Speckmantel <i>auf Sauerrahmfederkohl, dazu Weissweinsrisotto</i>	CHF 24
Geschnetzeltes vom Piemonteser Rind mit Kardamomsauce <i>dazu Basmatireis</i>	CHF 29
Lachsforellenfilet in Zitronenpfeffer-Dillpanade <i>dazu Weissweinsrisotto</i>	CHF 35
Kalbsleber in Kräuterbutter sautiert <i>dazu Butterröschi und Gemüse</i>	CHF 33
Wintergemüse-Jalousie (Wirsing, Schwarzwurzel, Pastinaken) <i>dazu Kreuzkümmelrahmsauce</i>	CHF 24

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen“

Winston Churchill



## Desserts

Simus Schoggikuchen <i>dazu Crème fraîche und Früchtecoulis</i>		CHF	9
Caramel Panna Cotta <i>dazu lauwarmer Apfelkompott</i>		CHF	9
Marsalaparfait mit Schoggi und Amaretti <i>dazu Mandarinsauce</i>		CHF	11
Blutorangen-Joghurtmousse <i>dazu Pistaziencroustillant</i>		CHF	8
Rahmglace oder Sorbets von Giolito Vanille, Schoggi, Mocca, Stracciatella, Haselnuss, Joghurt-Waldfrucht, Pistazien, Zitrone, Himbeer, Exotic	pro Kugel mit Rahm	CHF CHF	4 1
Bäremüntschi <i>Hausgemachte Pralinées als kleine süsse Verführung</i>	pro Stück	CHF	2
Café deluxe <i>Kaffee oder Espresso mit süssen Grüssen aus der Küche</i>		CHF	8