

Mittagskarte

Zur Feier des Tages	CHF
Ein Cüpli hausgemachtes Likör von Aaretaler Quitten mit Prosecco	10
Vorspeisen	CHF
Knackiger Blattsalat mit Wachtelei frischen Früchten, Kernen und Sprossen	14
Bellevue-Salat mit hausgeräuchertem Red Label Lachs aus Schottland, bunter Salatstrauss	16
Sanft gebratene Taubenbrust auf Gürbetaler Safransauerkraut	19
Schwarzwurzelsüppchen, Focaccia-Chips und Curry-Nüsse	13
Hauptgerichte	CHF
Orangen-Fenchel-Risotto sanft gebratenes Filet vom Rotbarsch	34
Emmentaler Lammvoressen mit Kartoffelstock	26
Stroganoff vom SwissPrim Rindshuftfiletsteak Rosmarin-Risotto	38
Cordon-bleu vom Zwieselberger Schwein gefüllt mit Ballenberger Rauchwurst, Berner Oberländer Bergkäse und Birnen dazu servieren wir neue Kartoffeln und Gemüse	29
Kotelett vom Prättigauer Alpschwein, karamellisierte Äpfel und Rösti	39
Riz Casimir: Sanft gebratenes geschnetztes von der Pouletbrust im Reisinger angerichtet, geschmückt mit Früchtespiess	26
Kürbis-Ravioli mit Honig-Rosmarin-Kürbis geschmückt	22

Alle Preise inkl. 7.6% Mwst.

Lunch

Bunter Marktsalat mit Thunersee Rohschinken und Coppa

Sanft gebratenes Filet vom Zander Berner Art
mit Röstli und gedämpften Äpfeln

Auswahl von hausgemachten Sorbets
oder

Tagesauswahl von Käse mit Birnen- und Feigen-Chutney
Knäckebrot und Früchte

3-Gang komplett 49

2-Gang, ohne Dessert 42

Hauptgang 35

Unsere Weinempfehlung

Fläscher Schiller

Andrea Davaz, Oenologe: Christian Maurer

Restaurantpreis 42.00

pro dl 6.10

Alle Preise inkl. 7.6% Mwst.

Mittagskarte

Zur Feier des Tages

Ein Cüpli hausgemachtes Likör von Aaretaler Quitten
mit Prosecco 10

Vorspeisen

Bunter Marktsalat mit Thunersee-Rohschinken und Wachtelei 13

Nach altem Hausrezept mariniertes Schottischer Graved-Lachs
bunter Salatstrauß und Früchte-Chutneys 16

Chutney von Wimmiser Zwetschgen mit Lenker Berg Bleu 11

Haselnusssüppchen mit Zwiebeln 9

Sanft gebratenes Filet vom Thunersee-Saibling
Safran-Sauerkraut 24

16

Hauptgerichte

In Olivenöl gebratenes Filet vom Dorsch
an einem Hauch Thymian, Sherry-Risotto
Honig-Kürbis 31

Oberländer Gemspfeffer mit Spätzli und Rotkraut 33

Hirschkraut mit gebratenen Griessnocken und Rotkraut 31

Sanft geschmorter Prättigauer Schweinsragout
mit Oliven, Pilzen und Kartoffelstock 24

Frischer Risotto mit Berner Trüffel und Honigkürbis 28

Kotelett vom Prättigauer Alpschwein mit Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und Gemüse-Allerlei 39

Stroganoff vom SwissPrim Rindshuftfiletsteak
Griessnocken und kleines Gemüse 35

Cordon-bleu vom Zwieselberger Schwein gefüllt
mit Ballenberger Rauchwurst, Berner Oberländer Bergkäse
und Birnen dazu servieren wir neue Kartoffeln und Gemüse 29