



## GASTSTUBE

### VORSPEISEN

---

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>Gemischter Wintersalat</b><br>Salade d'hiver assortie                      | <b>10.50</b>      |
| <b>Winterliche Blattsalate</b><br>Déclinaison des salades d'hiver             | <b>8.50</b>       |
| <b>Nüsslersalat Bärenstyle</b><br>Salade de doucette, façon « Bären »         | <b>12.50</b>      |
| <b>Pasta (nach Tagesangebot, fragen sie nach...)</b><br>Pasta (offre de jour) | <b>18.- /25.-</b> |
| <b>Tagessuppe</b><br>Soupe du jour  | <b>7.-</b>        |

## HAUPTGÄNGE

---

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>Gantrisch Burger (Rind)</b><br><b>Gantrisch Bacon, Cocktailsauce, Käse,<br/>Gurken und Pommes Frites</b><br>Gantrisch Burger (boeuf)<br><i>bacon du Gantrisch, sauce cocktail, fromage,<br/>concombres et frites</i> | <b>25.-</b>       |
| <b>Entrecôte mit Kräuterbutter</b><br><b>saisonales Gemüse und Pommes Frites</b><br>Entrecôte café de Paris<br><i>légumes de saison et des frites</i>   | <b>42.-</b>       |
| <b>Cordon Bleu vom Schwein</b><br><b>saisonales Gemüse und Pommes Frites</b><br>Cordon bleu de porc<br><i>légumes de saison et des frites</i>   | <b>32.-</b>       |
| <b>Schweinsschnitzel paniert</b><br><b>saisonales Gemüse und Pommes Frites</b><br>escalope de porc panée<br><i>légumes de saison et des frites</i>  | <b>24.50</b>      |
| <b>Frischer Fisch vom Markt (nach Tagesangebot)</b><br><b>Rande, Kalettes, Fregola-Sarda</b><br>Le poisson frais du marché (offre de jour)<br><i>betterave rouge, kalettes, fregola- sarda</i>                          | <b>35.-</b>       |
| <b>Bauernbratwurst (Schwein) mit Butterrösti und Zwiebelsauce</b><br>Saucisse à rôti paysanne (porc), rösti au beurre à la sauce à l'oignon   | <b>19.50</b>      |
| <b>Tessiner Polenta mit Wurzelgemüse</b><br><b>Bleu de Fribourg und Cognac-Pflaumen</b><br>Polenta ticinese, racine mélangée<br><i>bleu de Fribourg, pruneaux aux cognac</i>  | <b>29.-</b>       |
| <b>Pasta (nach Tagesangebot, fragen sie nach...)</b><br>Pasta (offre de jour)   | <b>18.-/ 25.-</b> |

## DESSERT

---

|  |   |
|--|---|
| <b>GnussDessert</b><br>Dessert du jour   | <b>6.50</b>   |
| <b>Dessert Surprise</b>  | <b>12.-</b>   |
| <b>Schokoladenmousse mit Blutorangen-Sorbet</b><br>Mousse au chocolat avec sorbet à l'orange sanguine                  | <b>9.-</b>  |
| <b>Prune, (Zwetschgensorbet mit Vieille prune)</b><br>Sorbet pruneau avec vieille prune                                | <b>12.50</b>  |
| <b>Colonel, (Zitronensorbet mit Hanz-Vodka aus Bern)</b><br>Sorbet au citron avec Hanz- Vodka bernoises                | <b>12.50</b>  |
| <b>Schauen Sie doch in unsere leckere Kuchen-Vitrine!</b><br>Venez découvrir notre délicieux gâteau à la vitrine !     | <b>5-10.-</b>   |
| <b>Fragen Sie uns, wenn Sie Glace oder Sorbet wünschen</b><br>Demandez- nous, si vous souhaitez une glace ou un sorbet | <b>pro Kugel 4.-, Rahm 1.-</b><br><i>Par boule 4.-, crème chantilly 1.-</i> |
| <b>Regionale Käse mit Früchtebrot, Chips, Senf</b><br>Fromages régionaux avec du pain aux fruits, chips, moutarde      | <b>15.-</b>   |

## SÜSSWEINE

---

|   |                          |
|---|--------------------------|
| Larme de douceur, Chardonnay 2013<br>Le Petit Château, Simonet, Môtier Murtensee FR           | <b>OFFEN 4CL</b><br>6.80 |
| ImPortant, Lindenhof, Osterfingen SH 2012   | 6.20                     |
| Traminer Auslese, Durbacher Plauelrein 2015<br>Andreas Laible, Durbach, Baden- Württemberg DE | 6.80                     |
| Sauternes Château Chantegril, Bordeaux, FR 2000   | 9.00                     |
| Recioto della Valpolicella, Corteforte, Veneto I, 2013  | 9.20                     |
| Porto Rozès Twanny  | 6.50                     |
| Porto Rozès Blanc   | 6.50                     |