

MENU'S

FREITAG, 20. OKTOBER 2017

Tomatensuppe

Blattsalat

MENU 1

Heilbuttfilet an Safransauce
Salzkartoffeln und Lauch
19.50

oder

MENU 2

Kürbis-Maroni Tortilla
mit Trüffelsauce
18.50

Weinempfehlung:

Weiss: Chardonnay 2015,
Genfersee,
dl/ 5.60

Rot: Les 3 Grappes 2016
Garanoir/ Gamaret/ Mara,
Le Petit Château,
Simonet, Môtier Murtensee FR
dl/ 6.50

GNUSSDESSERT

Gebrannte Creme
5.-

SPECIAL'S

Salat oder Suppe
(als Vorspeise)
4.-

SPECIAL 1

Bären Salat
Frühlingsrollen «sweet&sour»
mit gemischten Salaten
18.-

SPECIAL 2

Spaghetti al`arrabiata
mit Parmesan
17.-

SPECIAL 3

Schweinssteak mit
Kräuterbutter
Nudeln und Gemüse
24.-

Saisonbier vom Fass:
Ernte 3 von BrauArt
fruchtig, hopfig, gut
3dl/ 4.40

Sauser

1 dl/ 2.40.-
5dl/ 12.-

Wir verwenden Schweizer Fleisch
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit
Gnuss und meh.

MENU'S

FREITAG, 20. OKTOBER 2017

Tomatensuppe

Blattsalat

MENU 1

Heilbuttfilet an Safransauce
Salzkartoffeln und Lauch
19.50

oder

MENU 2

Kürbis-Maroni Tortilla
mit Trüffelsauce
18.50

Weinempfehlung:

Weiss: Chardonnay 2015,
Genfersee,
dl/ 5.60

Rot: Les 3 Grappes 2016
Garanoir/ Gamaret/ Mara,
Le Petit Château,
Simonet, Môtier Murtensee FR
dl/ 6.50

GNUSSDESSERT

Gebrannte Creme
5.-

SPECIAL'S

Salat oder Suppe
(als Vorspeise)
4.-

SPECIAL 1

Bären Salat
Frühlingsrollen «sweet&sour»
mit gemischten Salaten
18.-

SPECIAL 2

Spaghetti al`arrabiata
mit Parmesan
17.-

SPECIAL 3

Schweinssteak mit
Kräuterbutter
Nudeln und Gemüse
24.-

Saisonbier vom Fass:
Ernte 3 von BrauArt
fruchtig, hopfig, gut
3dl/ 4.40

Sauser

1 dl/ 2.40.-
5dl/ 12.-

Wir verwenden Schweizer Fleisch
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit
Gnuss und meh.

MENU'S

FREITAG, 20. OKTOBER 2017

Tomatensuppe

Blattsalat

MENU 1

Heilbuttfilet an Safransauce
Salzkartoffeln und Lauch
19.50

oder

MENU 2

Kürbis-Maroni Tortilla
mit Trüffelsauce
18.50

Weinempfehlung:

Weiss: Chardonnay 2015,
Genfersee,
dl/ 5.60

Rot: Les 3 Grappes 2016
Garanoir/ Gamaret/ Mara,
Le Petit Château,
Simonet, Môtier Murtensee FR
dl/ 6.50

GNUSSDESSERT

Gebrannte Creme
5.-

SPECIAL'S

Salat oder Suppe
(als Vorspeise)
4.-

SPECIAL 1

Bären Salat
Frühlingsrollen «sweet&sour»
mit gemischten Salaten
18.-

SPECIAL 2

Spaghetti al`arrabiata
mit Parmesan
17.-

SPECIAL 3

Schweinssteak mit
Kräuterbutter
Nudeln und Gemüse
24.-

Saisonbier vom Fass:
Ernte 3 von BrauArt
fruchtig, hopfig, gut
3dl/ 4.40

Sauser

1 dl/ 2.40.-
5dl/ 12.-

Wir verwenden Schweizer Fleisch
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit
Gnuss und meh.

MENU'S

FREITAG, 20. OKTOBER 2017

Tomatensuppe

Blattsalat

MENU 1

Heilbuttfilet an Safransauce
Salzkartoffeln und Lauch
19.50

oder

MENU 2

Kürbis-Maroni Tortilla
mit Trüffelsauce
18.50

Weinempfehlung:

Weiss: Chardonnay 2015,
Genfersee,
dl/ 5.60

Rot: Les 3 Grappes 2016
Garanoir/ Gamaret/ Mara,
Le Petit Château,
Simonet, Môtier Murtensee FR
dl/ 6.50

GNUSSDESSERT

Gebrannte Creme
5.-

SPECIAL'S

Salat oder Suppe
(als Vorspeise)
4.-

SPECIAL 1

Bären Salat
Frühlingsrollen «sweet&sour»
mit gemischten Salaten
18.-

SPECIAL 2

Spaghetti al`arrabiata
mit Parmesan
17.-

SPECIAL 3

Schweinssteak mit
Kräuterbutter
Nudeln und Gemüse
24.-

Saisonbier vom Fass:
Ernte 3 von BrauArt
fruchtig, hopfig, gut
3dl/ 4.40

Sauser

1 dl/ 2.40.-
5dl/ 12.-

Wir verwenden Schweizer Fleisch
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit
Gnuss und meh.

MENU'S

FREITAG, 20. OKTOBER 2017

Tomatensuppe

Blattsalat

MENU 1

Heilbuttfilet an Safransauce
Salzkartoffeln und Lauch
19.50

oder

MENU 2

Kürbis-Maroni Tortilla
mit Trüffelsauce
18.50

Weinempfehlung:

Weiss: Chardonnay 2015,
Genfersee,
dl/ 5.60

Rot: Les 3 Grappes 2016
Garanoir/ Gamaret/ Mara,
Le Petit Château,
Simonet, Môtier Murtensee FR
dl/ 6.50

GNUSSDESSERT

Gebrannte Creme
5.-

SPECIAL'S

Salat oder Suppe
(als Vorspeise)
4.-

SPECIAL 1

Bären Salat
Frühlingsrollen «sweet&sour»
mit gemischten Salaten
18.-

SPECIAL 2

Spaghetti al`arrabiata
mit Parmesan
17.-

SPECIAL 3

Schweinssteak mit
Kräuterbutter
Nudeln und Gemüse
24.-

Saisonbier vom Fass:
Ernte 3 von BrauArt
fruchtig, hopfig, gut
3dl/ 4.40

Sauser

1 dl/ 2.40.-
5dl/ 12.-

Wir verwenden Schweizer Fleisch
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit
Gnuss und meh.

MENU'S

FREITAG, 20. OKTOBER 2017

Tomatensuppe

Blattsalat

MENU 1

Heilbuttfilet an Safransauce
Salzkartoffeln und Lauch
19.50

oder

MENU 2

Kürbis-Maroni Tortilla
mit Trüffelsauce
18.50

Weinempfehlung:

Weiss: Chardonnay 2015,
Genfersee,
dl/ 5.60

Rot: Les 3 Grappes 2016
Garanoir/ Gamaret/ Mara,
Le Petit Château,
Simonet, Môtier Murtensee FR
dl/ 6.50

GNUSSDESSERT

Gebrannte Creme
5.-

SPECIAL'S

Salat oder Suppe
(als Vorspeise)
4.-

SPECIAL 1

Bären Salat
Frühlingsrollen «sweet&sour»
mit gemischten Salaten
18.-

SPECIAL 2

Spaghetti al`arrabiata
mit Parmesan
17.-

SPECIAL 3

Schweinssteak mit
Kräuterbutter
Nudeln und Gemüse
24.-

Saisonbier vom Fass:
Ernte 3 von BrauArt
fruchtig, hopfig, gut
3dl/ 4.40

Sauser

1 dl/ 2.40.-
5dl/ 12.-

Wir verwenden Schweizer Fleisch
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit
Gnuss und meh.

MENU'S

FREITAG, 20. OKTOBER 2017

Tomatensuppe

Blattsalat

MENU 1

Heilbuttfilet an Safransauce
Salzkartoffeln und Lauch
19.50

oder

MENU 2

Kürbis-Maroni Tortilla
mit Trüffelsauce
18.50

Weinempfehlung:

Weiss: Chardonnay 2015,
Genfersee,
dl/ 5.60

Rot: Les 3 Grappes 2016
Garanoir/ Gamaret/ Mara,
Le Petit Château,
Simonet, Môtier Murtensee FR
dl/ 6.50

GNUSSDESSERT

Gebrannte Creme
5.-

SPECIAL'S

Salat oder Suppe
(als Vorspeise)
4.-

SPECIAL 1

Bären Salat
Frühlingsrollen «sweet&sour»
mit gemischten Salaten
18.-

SPECIAL 2

Spaghetti al`arrabiata
mit Parmesan
17.-

SPECIAL 3

Schweinssteak mit
Kräuterbutter
Nudeln und Gemüse
24.-

Saisonbier vom Fass:
Ernte 3 von BrauArt
fruchtig, hopfig, gut
3dl/ 4.40

Sauser

1 dl/ 2.40.-
5dl/ 12.-

Wir verwenden Schweizer Fleisch
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit
Gnuss und meh.

MENU'S

FREITAG, 20. OKTOBER 2017

Tomatensuppe

Blattsalat

MENU 1

Heilbuttfilet an Safransauce
Salzkartoffeln und Lauch
19.50

oder

MENU 2

Kürbis-Maroni Tortilla
mit Trüffelsauce
18.50

Weinempfehlung:

Weiss: Chardonnay 2015,
Genfersee,
dl/ 5.60

Rot: Les 3 Grappes 2016
Garanoir/ Gamaret/ Mara,
Le Petit Château,
Simonet, Môtier Murtensee FR
dl/ 6.50

GNUSSDESSERT

Gebrannte Creme
5.-

SPECIAL'S

Salat oder Suppe
(als Vorspeise)
4.-

SPECIAL 1

Bären Salat
Frühlingsrollen «sweet&sour»
mit gemischten Salaten
18.-

SPECIAL 2

Spaghetti al`arrabiata
mit Parmesan
17.-

SPECIAL 3

Schweinssteak mit
Kräuterbutter
Nudeln und Gemüse
24.-

Saisonbier vom Fass:
Ernte 3 von BrauArt
fruchtig, hopfig, gut
3dl/ 4.40

Sauser

1 dl/ 2.40.-
5dl/ 12.-

Wir verwenden Schweizer Fleisch
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit
Gnuss und meh.

MENU'S

FREITAG, 20. OKTOBER 2017

Tomatensuppe

Blattsalat

MENU 1

Heilbuttfilet an Safransauce
Salzkartoffeln und Lauch
19.50

oder

MENU 2

Kürbis-Maroni Tortilla
mit Trüffelsauce
18.50

Weinempfehlung:

Weiss: Chardonnay 2015,
Genfersee,
dl/ 5.60

Rot: Les 3 Grappes 2016
Garanoir/ Gamaret/ Mara,
Le Petit Château,
Simonet, Môtier Murtensee FR
dl/ 6.50

GNUSSDESSERT

Gebrannte Creme
5.-

SPECIAL'S

Salat oder Suppe
(als Vorspeise)
4.-

SPECIAL 1

Bären Salat
Frühlingsrollen «sweet&sour»
mit gemischten Salaten
18.-

SPECIAL 2

Spaghetti al`arrabiata
mit Parmesan
17.-

SPECIAL 3

Schweinssteak mit
Kräuterbutter
Nudeln und Gemüse
24.-

Saisonbier vom Fass:
Ernte 3 von BrauArt
fruchtig, hopfig, gut
3dl/ 4.40

Sauser

1 dl/ 2.40.-
5dl/ 12.-

Wir verwenden Schweizer Fleisch
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit
Gnuss und meh.

MENU'S

FREITAG, 20. OKTOBER 2017

Tomatensuppe

Blattsalat

MENU 1

Heilbuttfilet an Safransauce
Salzkartoffeln und Lauch
19.50

oder

MENU 2

Kürbis-Maroni Tortilla
mit Trüffelsauce
18.50

Weinempfehlung:

Weiss: Chardonnay 2015,
Genfersee,
dl/ 5.60

Rot: Les 3 Grappes 2016
Garanoir/ Gamaret/ Mara,
Le Petit Château,
Simonet, Môtier Murtensee FR
dl/ 6.50

GNUSSDESSERT

Gebrannte Creme
5.-

SPECIAL'S

Salat oder Suppe
(als Vorspeise)
4.-

SPECIAL 1

Bären Salat
Frühlingsrollen «sweet&sour»
mit gemischten Salaten
18.-

SPECIAL 2

Spaghetti al`arrabiata
mit Parmesan
17.-

SPECIAL 3

Schweinssteak mit
Kräuterbutter
Nudeln und Gemüse
24.-

Saisonbier vom Fass:
Ernte 3 von BrauArt
fruchtig, hopfig, gut
3dl/ 4.40

Sauser

1 dl/ 2.40.-
5dl/ 12.-

Wir verwenden Schweizer Fleisch
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit
Gnuss und meh.

MENU'S

FREITAG, 20. OKTOBER 2017

Tomatensuppe

Blattsalat

MENU 1

Heilbuttfilet an Safransauce
Salzkartoffeln und Lauch
19.50

oder

MENU 2

Kürbis-Maroni Tortilla
mit Trüffelsauce
18.50

Weinempfehlung:

Weiss: Chardonnay 2015,
Genfersee,
dl/ 5.60

Rot: Les 3 Grappes 2016
Garanoir/ Gamaret/ Mara,
Le Petit Château,
Simonet, Môtier Murtensee FR
dl/ 6.50

GNUSSDESSERT

Gebrannte Creme
5.-

SPECIAL'S

Salat oder Suppe
(als Vorspeise)
4.-

SPECIAL 1

Bären Salat
Frühlingsrollen «sweet&sour»
mit gemischten Salaten
18.-

SPECIAL 2

Spaghetti al`arrabiata
mit Parmesan
17.-

SPECIAL 3

Schweinssteak mit
Kräuterbutter
Nudeln und Gemüse
24.-

Saisonbier vom Fass:
Ernte 3 von BrauArt
fruchtig, hopfig, gut
3dl/ 4.40

Sauser

1 dl/ 2.40.-
5dl/ 12.-

Wir verwenden Schweizer Fleisch
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit
Gnuss und meh.

MENU'S

FREITAG, 20. OKTOBER 2017

Tomatensuppe

Blattsalat

MENU 1

Heilbuttfilet an Safransauce
Salzkartoffeln und Lauch
19.50

oder

MENU 2

Kürbis-Maroni Tortilla
mit Trüffelsauce
18.50

Weinempfehlung:

Weiss: Chardonnay 2015,
Genfersee,
dl/ 5.60

Rot: Les 3 Grappes 2016
Garanoir/ Gamaret/ Mara,
Le Petit Château,
Simonet, Môtier Murtensee FR
dl/ 6.50

GNUSSDESSERT

Gebrannte Creme
5.-

SPECIAL'S

Salat oder Suppe
(als Vorspeise)
4.-

SPECIAL 1

Bären Salat
Frühlingsrollen «sweet&sour»
mit gemischten Salaten
18.-

SPECIAL 2

Spaghetti al`arrabiata
mit Parmesan
17.-

SPECIAL 3

Schweinssteak mit
Kräuterbutter
Nudeln und Gemüse
24.-

Saisonbier vom Fass:
Ernte 3 von BrauArt
fruchtig, hopfig, gut
3dl/ 4.40

Sauser

1 dl/ 2.40.-
5dl/ 12.-

Wir verwenden Schweizer Fleisch
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit
Gnuss und meh.

MENU'S

FREITAG, 20. OKTOBER 2017

Tomatensuppe

Blattsalat

MENU 1

Heilbuttfilet an Safransauce
Salzkartoffeln und Lauch
19.50

oder

MENU 2

Kürbis-Maroni Tortilla
mit Trüffelsauce
18.50

Weinempfehlung:

Weiss: Chardonnay 2015,
Genfersee,
dl/ 5.60

Rot: Les 3 Grappes 2016
Garanoir/ Gamaret/ Mara,
Le Petit Château,
Simonet, Môtier Murtensee FR
dl/ 6.50

GNUSSDESSERT

Gebrannte Creme
5.-

SPECIAL'S

Salat oder Suppe
(als Vorspeise)
4.-

SPECIAL 1

Bären Salat
Frühlingsrollen «sweet&sour»
mit gemischten Salaten
18.-

SPECIAL 2

Spaghetti al`arrabiata
mit Parmesan
17.-

SPECIAL 3

Schweinssteak mit
Kräuterbutter
Nudeln und Gemüse
24.-

Saisonbier vom Fass:
Ernte 3 von BrauArt
fruchtig, hopfig, gut
3dl/ 4.40

Sauser

1 dl/ 2.40.-
5dl/ 12.-

Wir verwenden Schweizer Fleisch
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit
Gnuss und meh.

MENU'S

FREITAG, 20. OKTOBER 2017

Tomatensuppe

Blattsalat

MENU 1

Heilbuttfilet an Safransauce
Salzkartoffeln und Lauch
19.50

oder

MENU 2

Kürbis-Maroni Tortilla
mit Trüffelsauce
18.50

Weinempfehlung:

Weiss: Chardonnay 2015,
Genfersee,
dl/ 5.60

Rot: Les 3 Grappes 2016
Garanoir/ Gamaret/ Mara,
Le Petit Château,
Simonet, Môtier Murtensee FR
dl/ 6.50

GNUSSDESSERT

Gebrannte Creme
5.-

SPECIAL'S

Salat oder Suppe
(als Vorspeise)
4.-

SPECIAL 1

Bären Salat
Frühlingsrollen «sweet&sour»
mit gemischten Salaten
18.-

SPECIAL 2

Spaghetti al`arrabiata
mit Parmesan
17.-

SPECIAL 3

Schweinssteak mit
Kräuterbutter
Nudeln und Gemüse
24.-

Saisonbier vom Fass:
Ernte 3 von BrauArt
fruchtig, hopfig, gut
3dl/ 4.40

Sauser

1 dl/ 2.40.-
5dl/ 12.-

Wir verwenden Schweizer Fleisch
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit
Gnuss und meh.

MENU'S

FREITAG, 20. OKTOBER 2017

Tomatensuppe

Blattsalat

MENU 1

Heilbuttfilet an Safransauce
Salzkartoffeln und Lauch
19.50

oder

MENU 2

Kürbis-Maroni Tortilla
mit Trüffelsauce
18.50

Weinempfehlung:

Weiss: Chardonnay 2015,
Genfersee,
dl/ 5.60

Rot: Les 3 Grappes 2016
Garanoir/ Gamaret/ Mara,
Le Petit Château,
Simonet, Môtier Murtensee FR
dl/ 6.50

GNUSSDESSERT

Gebrannte Creme
5.-

SPECIAL'S

Salat oder Suppe
(als Vorspeise)
4.-

SPECIAL 1

Bären Salat
Frühlingsrollen «sweet&sour»
mit gemischten Salaten
18.-

SPECIAL 2

Spaghetti al`arrabiata
mit Parmesan
17.-

SPECIAL 3

Schweinssteak mit
Kräuterbutter
Nudeln und Gemüse
24.-

Saisonbier vom Fass:
Ernte 3 von BrauArt
fruchtig, hopfig, gut
3dl/ 4.40

Sauser

1 dl/ 2.40.-
5dl/ 12.-

Wir verwenden Schweizer Fleisch
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit
Gnuss und meh.

MENU'S

FREITAG, 20. OKTOBER 2017

Tomatensuppe

Blattsalat

MENU 1

Heilbuttfilet an Safransauce
Salzkartoffeln und Lauch
19.50

oder

MENU 2

Kürbis-Maroni Tortilla
mit Trüffelsauce
18.50

Weinempfehlung:

Weiss: Chardonnay 2015,
Genfersee,
dl/ 5.60

Rot: Les 3 Grappes 2016
Garanoir/ Gamaret/ Mara,
Le Petit Château,
Simonet, Môtier Murtensee FR
dl/ 6.50

GNUSSDESSERT

Gebrannte Creme
5.-

SPECIAL'S

Salat oder Suppe
(als Vorspeise)
4.-

SPECIAL 1

Bären Salat
Frühlingsrollen «sweet&sour»
mit gemischten Salaten
18.-

SPECIAL 2

Spaghetti al`arrabiata
mit Parmesan
17.-

SPECIAL 3

Schweinssteak mit
Kräuterbutter
Nudeln und Gemüse
24.-

Saisonbier vom Fass:
Ernte 3 von BrauArt
fruchtig, hopfig, gut
3dl/ 4.40

Sauser

1 dl/ 2.40.-
5dl/ 12.-

Wir verwenden Schweizer Fleisch
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit
Gnuss und meh.

MENU'S

FREITAG, 20. OKTOBER 2017

Tomatensuppe

Blattsalat

MENU 1

Heilbuttfilet an Safransauce
Salzkartoffeln und Lauch
19.50

oder

MENU 2

Kürbis-Maroni Tortilla
mit Trüffelsauce
18.50

Weinempfehlung:

Weiss: Chardonnay 2015,
Genfersee,
dl/ 5.60

Rot: Les 3 Grappes 2016
Garanoir/ Gamaret/ Mara,
Le Petit Château,
Simonet, Môtier Murtensee FR
dl/ 6.50

GNUSSDESSERT

Gebrannte Creme
5.-

SPECIAL'S

Salat oder Suppe
(als Vorspeise)
4.-

SPECIAL 1

Bären Salat
Frühlingsrollen «sweet&sour»
mit gemischten Salaten
18.-

SPECIAL 2

Spaghetti al`arrabiata
mit Parmesan
17.-

SPECIAL 3

Schweinssteak mit
Kräuterbutter
Nudeln und Gemüse
24.-

Saisonbier vom Fass:
Ernte 3 von BrauArt
fruchtig, hopfig, gut
3dl/ 4.40

Sauser

1 dl/ 2.40.-
5dl/ 12.-

Wir verwenden Schweizer Fleisch
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit
Gnuss und meh.

MENU'S

FREITAG, 20. OKTOBER 2017

Tomatensuppe

Blattsalat

MENU 1

Heilbuttfilet an Safransauce
Salzkartoffeln und Lauch
19.50

oder

MENU 2

Kürbis-Maroni Tortilla
mit Trüffelsauce
18.50

Weinempfehlung:

Weiss: Chardonnay 2015,
Genfersee,
dl/ 5.60

Rot: Les 3 Grappes 2016
Garanoir/ Gamaret/ Mara,
Le Petit Château,
Simonet, Môtier Murtensee FR
dl/ 6.50

GNUSSDESSERT

Gebrannte Creme
5.-

SPECIAL'S

Salat oder Suppe
(als Vorspeise)
4.-

SPECIAL 1

Bären Salat
Frühlingsrollen «sweet&sour»
mit gemischten Salaten
18.-

SPECIAL 2

Spaghetti al`arrabiata
mit Parmesan
17.-

SPECIAL 3

Schweinssteak mit
Kräuterbutter
Nudeln und Gemüse
24.-

Saisonbier vom Fass:
Ernte 3 von BrauArt
fruchtig, hopfig, gut
3dl/ 4.40

Sauser

1 dl/ 2.40.-
5dl/ 12.-

Wir verwenden Schweizer Fleisch
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit
Gnuss und meh.

MENU'S

FREITAG, 20. OKTOBER 2017

Tomatensuppe

Blattsalat

MENU 1

Heilbuttfilet an Safransauce
Salzkartoffeln und Lauch
19.50

oder

MENU 2

Kürbis-Maroni Tortilla
mit Trüffelsauce
18.50

Weinempfehlung:

Weiss: Chardonnay 2015,
Genfersee,
dl/ 5.60

Rot: Les 3 Grappes 2016
Garanoir/ Gamaret/ Mara,
Le Petit Château,
Simonet, Môtier Murtensee FR
dl/ 6.50

GNUSSDESSERT

Gebrannte Creme
5.-

SPECIAL'S

Salat oder Suppe
(als Vorspeise)
4.-

SPECIAL 1

Bären Salat
Frühlingsrollen «sweet&sour»
mit gemischten Salaten
18.-

SPECIAL 2

Spaghetti al`arrabiata
mit Parmesan
17.-

SPECIAL 3

Schweinssteak mit
Kräuterbutter
Nudeln und Gemüse
24.-

Saisonbier vom Fass:
Ernte 3 von BrauArt
fruchtig, hopfig, gut
3dl/ 4.40

Sauser

1 dl/ 2.40.-
5dl/ 12.-

Wir verwenden Schweizer Fleisch
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit
Gnuss und meh.

MENU'S

FREITAG, 20. OKTOBER 2017

Tomatensuppe

Blattsalat

MENU 1

Heilbuttfilet an Safransauce
Salzkartoffeln und Lauch
19.50

oder

MENU 2

Kürbis-Maroni Tortilla
mit Trüffelsauce
18.50

Weinempfehlung:

Weiss: Chardonnay 2015,
Genfersee,
dl/ 5.60

Rot: Les 3 Grappes 2016
Garanoir/ Gamaret/ Mara,
Le Petit Château,
Simonet, Môtier Murtensee FR
dl/ 6.50

GNUSSDESSERT

Gebrannte Creme
5.-

SPECIAL'S

Salat oder Suppe
(als Vorspeise)
4.-

SPECIAL 1

Bären Salat
Frühlingsrollen «sweet&sour»
mit gemischten Salaten
18.-

SPECIAL 2

Spaghetti al`arrabiata
mit Parmesan
17.-

SPECIAL 3

Schweinssteak mit
Kräuterbutter
Nudeln und Gemüse
24.-

Saisonbier vom Fass:
Ernte 3 von BrauArt
fruchtig, hopfig, gut
3dl/ 4.40

Sauser

1 dl/ 2.40.-
5dl/ 12.-

Wir verwenden Schweizer Fleisch
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit
Gnuss und meh.

MENU'S

FREITAG, 20. OKTOBER 2017

Tomatensuppe

Blattsalat

MENU 1

Heilbuttfilet an Safransauce
Salzkartoffeln und Lauch
19.50

oder

MENU 2

Kürbis-Maroni Tortilla
mit Trüffelsauce
18.50

Weinempfehlung:

Weiss: Chardonnay 2015,
Genfersee,
dl/ 5.60

Rot: Les 3 Grappes 2016
Garanoir/ Gamaret/ Mara,
Le Petit Château,
Simonet, Môtier Murtensee FR
dl/ 6.50

GNUSSDESSERT

Gebrannte Creme
5.-

SPECIAL'S

Salat oder Suppe
(als Vorspeise)
4.-

SPECIAL 1

Bären Salat
Frühlingsrollen «sweet&sour»
mit gemischten Salaten
18.-

SPECIAL 2

Spaghetti al`arrabiata
mit Parmesan
17.-

SPECIAL 3

Schweinssteak mit
Kräuterbutter
Nudeln und Gemüse
24.-

Saisonbier vom Fass:
Ernte 3 von BrauArt
fruchtig, hopfig, gut
3dl/ 4.40

Sauser

1 dl/ 2.40.-
5dl/ 12.-

Wir verwenden Schweizer Fleisch
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit
Gnuss und meh.

MENU'S

FREITAG, 20. OKTOBER 2017

Tomatensuppe

Blattsalat

MENU 1

Heilbuttfilet an Safransauce
Salzkartoffeln und Lauch
19.50

oder

MENU 2

Kürbis-Maroni Tortilla
mit Trüffelsauce
18.50

Weinempfehlung:

Weiss: Chardonnay 2015,
Genfersee,
dl/ 5.60

Rot: Les 3 Grappes 2016
Garanoir/ Gamaret/ Mara,
Le Petit Château,
Simonet, Môtier Murtensee FR
dl/ 6.50

GNUSSDESSERT

Gebrannte Creme
5.-

SPECIAL'S

Salat oder Suppe
(als Vorspeise)
4.-

SPECIAL 1

Bären Salat
Frühlingsrollen «sweet&sour»
mit gemischten Salaten
18.-

SPECIAL 2

Spaghetti al`arrabiata
mit Parmesan
17.-

SPECIAL 3

Schweinssteak mit
Kräuterbutter
Nudeln und Gemüse
24.-

Saisonbier vom Fass:
Ernte 3 von BrauArt
fruchtig, hopfig, gut
3dl/ 4.40

Sauser

1 dl/ 2.40.-
5dl/ 12.-

Wir verwenden Schweizer Fleisch
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit
Gnuss und meh.

MENU'S

FREITAG, 20. OKTOBER 2017

Tomatensuppe

Blattsalat

MENU 1

Heilbuttfilet an Safransauce
Salzkartoffeln und Lauch
19.50

oder

MENU 2

Kürbis-Maroni Tortilla
mit Trüffelsauce
18.50

Weinempfehlung:

Weiss: Chardonnay 2015,
Genfersee,
dl/ 5.60

Rot: Les 3 Grappes 2016
Garanoir/ Gamaret/ Mara,
Le Petit Château,
Simonet, Môtier Murtensee FR
dl/ 6.50

GNUSSDESSERT

Gebrannte Creme
5.-

SPECIAL'S

Salat oder Suppe
(als Vorspeise)
4.-

SPECIAL 1

Bären Salat
Frühlingsrollen «sweet&sour»
mit gemischten Salaten
18.-

SPECIAL 2

Spaghetti al`arrabiata
mit Parmesan
17.-

SPECIAL 3

Schweinssteak mit
Kräuterbutter
Nudeln und Gemüse
24.-

Saisonbier vom Fass:
Ernte 3 von BrauArt
fruchtig, hopfig, gut
3dl/ 4.40

Sauser

1 dl/ 2.40.-
5dl/ 12.-

Wir verwenden Schweizer Fleisch
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit
Gnuss und meh.

MENU'S

FREITAG, 20. OKTOBER 2017

Tomatensuppe

Blattsalat

MENU 1

Heilbuttfilet an Safransauce
Salzkartoffeln und Lauch
19.50

oder

MENU 2

Kürbis-Maroni Tortilla
mit Trüffelsauce
18.50

Weinempfehlung:

Weiss: Chardonnay 2015,
Genfersee,
dl/ 5.60

Rot: Les 3 Grappes 2016
Garanoir/ Gamaret/ Mara,
Le Petit Château,
Simonet, Môtier Murtensee FR
dl/ 6.50

GNUSSDESSERT

Gebrannte Creme
5.-

SPECIAL'S

Salat oder Suppe
(als Vorspeise)
4.-

SPECIAL 1

Bären Salat
Frühlingsrollen «sweet&sour»
mit gemischten Salaten
18.-

SPECIAL 2

Spaghetti al`arrabiata
mit Parmesan
17.-

SPECIAL 3

Schweinssteak mit
Kräuterbutter
Nudeln und Gemüse
24.-

Saisonbier vom Fass:
Ernte 3 von BrauArt
fruchtig, hopfig, gut
3dl/ 4.40

Sauser

1 dl/ 2.40.-
5dl/ 12.-

Wir verwenden Schweizer Fleisch
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit
Gnuss und meh.

MENU'S

FREITAG, 20. OKTOBER 2017

Tomatensuppe

Blattsalat

MENU 1

Heilbuttfilet an Safransauce
Salzkartoffeln und Lauch
19.50

oder

MENU 2

Kürbis-Maroni Tortilla
mit Trüffelsauce
18.50

Weinempfehlung:

Weiss: Chardonnay 2015,
Genfersee,
dl/ 5.60

Rot: Les 3 Grappes 2016
Garanoir/ Gamaret/ Mara,
Le Petit Château,
Simonet, Môtier Murtensee FR
dl/ 6.50

GNUSSDESSERT

Gebrannte Creme
5.-

SPECIAL'S

Salat oder Suppe
(als Vorspeise)
4.-

SPECIAL 1

Bären Salat
Frühlingsrollen «sweet&sour»
mit gemischten Salaten
18.-

SPECIAL 2

Spaghetti al`arrabiata
mit Parmesan
17.-

SPECIAL 3

Schweinssteak mit
Kräuterbutter
Nudeln und Gemüse
24.-

Saisonbier vom Fass:
Ernte 3 von BrauArt
fruchtig, hopfig, gut
3dl/ 4.40

Sauser

1 dl/ 2.40.-
5dl/ 12.-

Wir verwenden Schweizer Fleisch
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit
Gnuss und meh.

MENU'S

FREITAG, 20. OKTOBER 2017

Tomatensuppe

Blattsalat

MENU 1

Heilbuttfilet an Safransauce
Salzkartoffeln und Lauch
19.50

oder

MENU 2

Kürbis-Maroni Tortilla
mit Trüffelsauce
18.50

Weinempfehlung:

Weiss: Chardonnay 2015,
Genfersee,
dl/ 5.60

Rot: Les 3 Grappes 2016
Garanoir/ Gamaret/ Mara,
Le Petit Château,
Simonet, Môtier Murtensee FR
dl/ 6.50

GNUSSDESSERT

Gebrannte Creme
5.-

SPECIAL'S

Salat oder Suppe
(als Vorspeise)
4.-

SPECIAL 1

Bären Salat
Frühlingsrollen «sweet&sour»
mit gemischten Salaten
18.-

SPECIAL 2

Spaghetti al`arrabiata
mit Parmesan
17.-

SPECIAL 3

Schweinssteak mit
Kräuterbutter
Nudeln und Gemüse
24.-

Saisonbier vom Fass:
Ernte 3 von BrauArt
fruchtig, hopfig, gut
3dl/ 4.40

Sauser

1 dl/ 2.40.-
5dl/ 12.-

Wir verwenden Schweizer Fleisch
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit
Gnuss und meh.

MENU'S

FREITAG, 20. OKTOBER 2017

Tomatensuppe

Blattsalat

MENU 1

Heilbuttfilet an Safransauce
Salzkartoffeln und Lauch
19.50

oder

MENU 2

Kürbis-Maroni Tortilla
mit Trüffelsauce
18.50

Weinempfehlung:

Weiss: Chardonnay 2015,
Genfersee,
dl/ 5.60

Rot: Les 3 Grappes 2016
Garanoir/ Gamaret/ Mara,
Le Petit Château,
Simonet, Môtier Murtensee FR
dl/ 6.50

GNUSSDESSERT

Gebrannte Creme
5.-

SPECIAL'S

Salat oder Suppe
(als Vorspeise)
4.-

SPECIAL 1

Bären Salat
Frühlingsrollen «sweet&sour»
mit gemischten Salaten
18.-

SPECIAL 2

Spaghetti al`arrabiata
mit Parmesan
17.-

SPECIAL 3

Schweinssteak mit
Kräuterbutter
Nudeln und Gemüse
24.-

Saisonbier vom Fass:
Ernte 3 von BrauArt
fruchtig, hopfig, gut
3dl/ 4.40

Sauser

1 dl/ 2.40.-
5dl/ 12.-

Wir verwenden Schweizer Fleisch
Ausnahmen sind deklariert.

Wir kochen saisonal, regional, mit
Gnuss und meh.