

# SPEZIALITÄTE

## us üsere schöne Region

**Es feins Sunntigs-Süppli mit früsche Pilzli**

\*\*\*

**E zarti Lammkeule mariniert im Heu vom Roselau**

**Gmües vom Garte**

**Härdöpfel-Lauch-Gratin**

\*\*\*

**Bäre Coupe**

**Nr. 1 Fr. 48.50**

**Es früsches Rüebli-Süppli mit rosa Pfäffer**

\*\*\*

**Em Grosätti sy Chüngeli-Ragoût**

**Härdöpfustock**

**Gmües vom Märit nach Saison**

\*\*\*

**Merängge mit Nidle**

**Nr. 2 Fr. 44.50**

**Em Peter syni Gärschtesuppe**

\*\*\*

**E saftige Schwiinsbrate mit Zwätschge**

**Ballebärg Härdöpfeli nach altem Rezäpt**

**Früsches Gmües**

\*\*\*

**Birepuddig mit Kirsch**

**Nr. 3 Fr. 45.50**

**Es Filet vor gräuchte Forälle vom Thunersee**

**mit emene Meerrättech-Schuum**

\*\*\*

**Es guets früsches Tomate-Süppli**

\*\*\*

**D's Schwiinsfilet "Rothorn" nach Grossmueter's Rezäpt**

**Härdöpfelchüechleni**

**Gmües vor Saison**

\*\*\*

**Beerimues mit Nidle**

**Nr. 4 Fr. 59.50**

**E fiine Chrüttli-Salat**

**\*\*\***

**D' Fleischbrüehi mit Eierstich**

**\*\*\***

**E chüschtige Suure Mocke**

**Härdöpfustock**

**Gmües vom Buur**

**\*\*\***

**Caramelchöpfli mit Nidle**

**Nr. 5 Fr. 46.50**

**Es früsches Gmües-Süppli**

**\*\*\***

**Ds Seesaibling-Filet amene Wysswy Sösseli, Riis**

**\*\*\***

**Dr Chalbsbrate i dr Chrüter-Chruste**

**Gartegmües nach Saison**

**Nüdeli oder Buurehärdöpfel**

**\*\*\***

**Oepfelchüechleni mit Vanillesauce u enere Chugle Vanille-Glace**

**Nr. 6 Fr. 65.50**

**E klari Gmües-Suppe**

**\*\*\***

**E währschafte Oberländer Täller**

**mit Gnagi, Siedfleisch, Schüfeli, Mark u Wurscht**

**Dörrbohne oder Suurchabis**

**Salzhärdöpfeli**

**\*\*\***

**Grosi's brönnti Creme**

**Nr. 7 Fr. 44.50**

**E gmischte Blattsalat vom Hanneli mit Späckwürfeli u Croûtons**

**\*\*\***

**Es Creme-Süppli vo Peterlig**

**\*\*\***

**Ds Egli- u Fälchegschnätzlete nach Brienzer Art**

**Ankehärdöpfeli**

**\*\*\***

**Rotwy Bire mit Zimmet Glace**

**Nr. 8 Fr. 48.50**

**Dr Saison-Salat**

\*\*\*

**Es Lauchcreme-Süpli**

\*\*\*

**Die früsche Fälcheilet Müllerin-Art mit Mandle**

**Gmües-Riis**

\*\*\*

**Meringue us em Haslital mit viu Nidle**

**Nr. 9 Fr. 45.50**

**E gmischte Bäre-Salat**

\*\*\*

**D' huusgmachti Fisch-Fritüre vom Zander, Tartar Sosse**

**Chrütter Händöpfeli**

\*\*\*

**Schoggi-Mousse**

**Nr. 10 Fr. 39.50**

## **Üses Vegimenü**

**Die verschiedene Gmüesstängeli mit drü Sösseli**

\*\*\*

**D'Händöpfu-Rahmsuppe mit frischem Basilikum**

\*\*\*

**Dr Blättlisalat aneme Dressing vo Schafs-Chäs**

\*\*\*

**Die chline huuchdünne Pfannchüechleni mit Eierschwümmli**

**u Steipilze amene Rahmsösseli**

\*\*\*

**Bsoffene Oepfel**

**Nr. 11 Fr. 43.50**

**Die Preise verstehen sich pro Person inklusive Mehrwertsteuer  
für Gesellschaften ab 20 Gästen**