

Salat Vorspeisen

Grüner Blattsalat <i>Green salad</i>	9.00
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i> AEFGKLM	10.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck und Croutons <i>Lamb's lettuce salad</i> <i>with chopped egg, bacon and bread</i> <i>dices</i> ACGLM	12.50
Hausgeräucherter Lachs mit Meerrettichschaum und Toast <i>Smoked Salm with</i> <i>Horseradish and Toast</i> ADGLM	22.50
Herbstliche Salatschale Gebratene Pilze, Trauben, Apfelstreifen, und Baumnüsse auf buntem Blattsalat <i>Autumn salad bowl, roasted</i> <i>mushrooms, grapes, apple stripes</i> <i>walnut on a bed of salad</i> GHLMO	19.50
Schweizer Wurst-Käsesalat mit Zwiebelringen einfach garniert <i>Swiss salad with</i> <i>sausage, cheese and Onions</i> <i>not garnished or garnished with</i> <i>vegetable salad</i> AEFGKLM	17.50 21.50
Rassiges Rindfleisch tartar mit Toast und Butter 150 g 250 g <i>Steak tartare with toast and butter</i> AGLM	25.50 39.50
Bielersee Fischknusperli im Köbli mit Tartarsauce <i>Deep fried fisch sticks with</i> <i>tartarsauce from the lake of Biel</i> ACDEFHKLMN	26.00



Währschafftes Suppen

Ciderrahmsuppe mit Zimtroutons <i>Cidercreamsoup</i> <i>with cinnamon bread cubes</i> AGHL	9.50
Kürbissuppe mit Rahm <i>Old swiss pumkin soup with cream</i> GLM	8.50
Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	8.00
Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel und Salzkartoffeln <i>Tripes on a tomato sauce</i> <i>with cumin and boiled potatoes</i> GLMO	18.50
Suure Mocke nach Bärner Art mit Kartoffelstock und Gemüse <i>Marinated beef Berner style</i> <i>with mashed potatoes</i> <i>and market vegetable</i> AGLMO	26.50
Schwynsbrägu von Grossaffoltern mit Kartoffelstock <i>Pork ragout with bones</i> <i>and mashed patatos</i> GLMO	24.00
Kalbskopf Nuggets mit Tomatensauce, Salzkartoffeln <i>Calf's head Nuggets with tomato</i> <i>sauce, boiled potatoes</i> AGLM	18.50

Alle Preise inkl. MwSt

Chäs Gricht



Original Zürcher geschnetzeltes Kalbfleisch mit Nieren und Rösti <i>Sliced veal Zurich style</i> <i>with hashed brown potatoes</i> <i>and kidneys</i> GLMO	35.50
Schweinsschnitzel an Champignons- Rahmsauce mit Butternudeln <i>Escalope of porc with</i> <i>mushroom sauce</i> <i>served with homemade noodles</i> ACGLMO	25.50
Heissrauchlachsschnitte auf Rahmsauerkraut Salzkartoffeln <i>Hot smoked salmon on creamy</i> <i>sauerkraut, boiled potatoes</i> AGLM	34.50
Raclette bis gnue hesch Raclette à discrétion <i>Melted swiss cheese Raclette with</i> <i>steam potatoes</i> <i>eat until enough</i> G	29.50
Chäsfondue "Wisses Chrüz" mit Brot auf Wunsch auch mit Kartoffeln <i>Cheese Fondue "White Cross"</i> AGO	25.50
Chässchnitte mit Schinken und Sauerkraut mit 1 Spiegelei mit 2 Spiegeleiern <i>Swiss breadtoast with cheese,</i> <i>and ham with 1 or 2 fried egg</i> ACGLMO	19.50 +1.60 +3.20

Klassiker

ohne Fleisch

Walliser Rösti mit Tomaten und Käse überbacken mit 1 Spiegelei mit 2 Spiegeleiern <i>Hashed brown potatoes</i> <i>with tomatoes and cheese</i> <i>with 1 oder 2 fried egg</i> CG	20.50 +1.60 +3.20
Risotto Pilzen und Rosenkohl <i>Risotto mushrooms and</i> <i>brussels sprouts</i> GHLMO	24.50
Hausgemachte Marroni- Gnocchi mit Preiselbeeren an Rahmsauce <i>Home made chestnut-Gnocchi</i> <i>with mushrooms and cranberry</i> <i>cream sauce</i> ACGKLMO	25.50
Vollmondfondue Full moon Fondue 13. Oktober 2019 12. November 2019 12. Dezember 2019 10. Januar 2020 9. Februar 2020 9. März 2020	
Fondue und Raclette Gerichte servieren wir Ihnen nur in der Schwiizer-Stube. <i>Danke für Ihr Verständnis!</i> <i>Chees Fondue and Raclette</i> <i>are only served in the Swiss</i> <i>Restaurant.</i>	
Um die Hieroglyphen, Buch- stabensalat zu entziffern, verlangen Sie Bitte das extra Blatt beim Service.	