

# 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 Salmon with</i> <i>Horseradish and Toast</i> ADGLM	22.50
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 Rindsfleisch 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 Körbli mit Tartarsauce <i>Deep fried fish sticks from the lake</i> <i>of Biel with tartarsauce</i> ACDEFHKLMN	26.00



# Währschafftes Suppen

Pfälzer Karottensuppe mit Knoblauch Croûtons und Crème fraîche <i>Palatine carrot soup with bread dices</i> <i>in garlic and crème fraiche</i> AGKL	9.50
Bündner Gerstensuppe <i>Barley soup Grisons style</i> AGL	9.50
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 potatoes</i> GLMO	24.00
Kalbskopf Nuggets mit Farmerkartoffeln und Kräuter Mayonnaise <i>Calf's head Nuggets with farmer</i> <i>fries and herb mayo</i> AGLM Alle Preise inkl. MwSt	18.50

# 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
Schweinssteak mit Käse überbacken auf einem Salatteller mit Speck und Kernen <i>Porcsteak gratinated Raclette</i> <i>Cheese garnished with salad,</i> <i>bacon and seeds</i> GHKLM	29.00
Heissrauchlachsschnitte auf Rahmsauerkraut mit Salzkartoffeln <i>Hot smoked salmon on creamy</i> <i>sauerkraut, boiled potatoes</i> DGLO	34.50
Raclette bis gnue hesch Raclette à discrétion <i>Melted swiss Raclette Cheese 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 Waldpilzen und Knoblauch mit 1 Spiegelei mit 2 Spiegeleiern <i>Swiss breadtoast with mushrooms</i> <i>and grlic</i> <i>option with 1 or 2 fried egg</i> ACGLMO	19.50 +1.60 +3.20

# Klassiker

# ohne Fleisch

Berner Rösti mit Speck und Zwiebeln überbacken mit Raclettekäse mit 1 Spiegelei mit 2 Spiegeleiern <i>Hashed brown potatoes</i> <i>with bacon and Raclette</i> <i>Cheese</i> <i>option with 1 or 2 fried egg</i> CG	20.50 +1.60 +3.20
Risotto mit Pilzen, Belper Knolle und Kerbelöl <i>Risotto with mushrooms,</i> <i>Belper Knolle and chervil oil</i> GLMO	24.50
Kartoffel und Sauerkrautgratin mit Apfel <i>Gratinated potatoes and</i> <i>sauerkraut with apple</i> GLO	22.50



Vollmondfondue  
Full moon Fondue

Sonntag, 9. Februar 2020  
Montag, 9. März 2020

Fondue und Raclette Gerichte  
servieren wir Ihnen nur in der  
Schwiizer-Stube.  
*Danke für Ihr Verständnis!*  
*Chees Fondue and Raclette*  
*are only served in the Swiss*  
*Restaurant.*

Um die Hieroglyphen, Buch-  
stabensalat zu entziffern,  
verlangen Sie Bitte das extra Blatt  
beim Service.