

Vorspeisen & für den kleinen Appetit

½ Port. CHF

Grüner Salat 🥬	7	9
Gemischter Salat 🥬	9	11
Crevetten-Cocktail auf Eisberg-Nest mit Toast & Butter		19
«Caesar-Salat Seeblick» Eisbergsalat, französischer Sauce «Seeblick», mit Grana Padano Käse 🥬		15
dazu würzige Pouletbrust		22
dazu gebratene Black Tiger Crevetten		25
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Kräuter-Croûtons 🥬		13
dazu Knusperspeck		15
Black Tiger Crevetten im Olivenöl-Töpfchen mit Knoblauch und Peperoncini		22
Bergplatte (140 g, für 1-2 Personen) mit Trockenfleisch, Hobelkäse & Rohschinken. Serviert mit Essiggemüse, Brot & Butter		29
Knuspriges Baguette Sandwich mit Käse 🥬, Schinken oder Salami		10
Gemischtes Baguette Sandwich		12

Suppen

Spinatcremesuppe mit Ei 🥬		9
Rindsbouillon mit Gemüsejulienne		9

Hausgemachte Burgers

Grosser Ciabatta Beef Burger vom Weiderind (150g) mit Raclette Käse	24	27
Grosser Ciabatta Chicken Burger (150g Pouletbrust) mit Raclette Käse	22	25
Grosser Ciabatta Vegi Burger (150g Gemüse) 🥬 mit Raclette Käse 🥬	23	26
Alle Burgers serviert mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, Essiggurken, & Coleslaw		
Zusätzliche Beilagen auf Wunsch: Salat oder «Bärner Frites»		+5

Herkunft

Poulet, Rind, Schwein & Kalb
Egli: Zertifiziert: „Mc Lean“
Black Tiger Crevetten: Zertifiziert: „ASC“
Cocktail Crevetten: Zertifiziert: „MSC“

Schweiz Felchen
Polen Zander
Vietnam Rohschinken
Dänemark

Schweiz
Deutschland
Spanien

🥬 Vegetarische Gerichte
Änderungswunsch: CHF 2

Zusatzgedeck: CHF 4.50

Alle Preise inkl. MwSt.

Käseschnitte

½ Port. Med XL

Käseschnitte Nature mit Raclette Käse 🍷	16	20	20
dazu Schinken, gedämpfte Zwiebeln, Speck oder Spiegelei (pro Zutat)			2

Pasta / Vegetarisch

Spaghettini all'Arrabbiata 🍷	16	20	21
Spaghettini Bolognese mit Rindshackfleisch vom Weiderind	20	25	26
Gemüseteller mit Salzkartoffeln & Spiegelei 🍷	18	22	23
mit Raclette Käse gratiniert 🍷	21	25	26

Fisch

Zanderknusperli im Chörbli mit «Bärner Frites» & Tartarsauce	21	26	27
Eglifilets frittiert mit «Bärner Frites» & Tartarsauce	27	35	36
In Mandelbutter gebratene Felchenfilets, mit Basmati Reis & Gemüsevariation	31	37	38
In Mandelbutter gebratene Eglifilets mit Salzkartoffel & Gemüsevariation	32	39	40

Fleisch

«Riz Casimir» mit Basmati Reis, Pouletstreifen, Currysauce, & Früchte	23	29	30
Schweinssteak mit Kräuterbutter, Basmati Reis & Gemüsevariation	25	30	31
Hausgemachtes Schweins-Cordon Bleu mit «Bärner Frites» & Gemüsevariation	36	37	
Kalbs-Wienerschnitzel mit «Bärner Frites»	29	37	38
Entrecôte (120/240g, 1A Qualität) mit Kräuterbutter, «Bärner Frites» & Gemüsevariation	36		48

Wieso 3 Portionengrößen?

Wir hatten eine begleitete 4-Wochenanalyse unser Lebensmittelabfälle. Mit Ergebnis: zu grosse Portionen, wo ein beträchtlicher Food Anteil in der Biogasanlage landet. Somit entschieden wir uns konsequent auf die Menge zu achten. Dies um wertvolle Lebensmittel optimal einzusetzen. **Spielregeln für XL Portionen: Ausschliesslich für 1 Person & kein Take Away/Mitnahme der Reste.** Seit 2015 sind wir Mitglied der Hotelkooperation Frutigland und in diesem Zuge Member der folgenden Organisation:

