

# RESTAURANT GASTSTÜBLI

## VORSPEISEN | ENTRÉE | STARTER

### BERNER PLÄTTLI

29 CHF

**Berner Trockenfleisch | Rohschinken | Hochland Hobelkäse  
Indianerfleisch | Berner Zungenwurst | Essiggemüse | Roggenbrot**  
Viande séchée bernoise | Jambon cru | Fromage du Haut-Pays  
Viande séchée amérindien | Saucisse de langue bernoise  
Légumes au vinaigre de maison | Pain de seigle  
Bernese dried meat | Raw ham | Highland cheese | Indian dried meat  
Bernese tongue sausage | Homemade mixed pickles | Rye bread

### BERGSTEIGER SALAT

28 CHF

**Gemischter Salat | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen  
Geraspelte Rüebli | Geröstete Kerne | Speck | Hobelkäse**  
Salade composée | Tomates cerises | Concombres | Radis | Carottes râpées  
Graines grillées | Lard | Fromage  
Mixed salad | Cherry tomatoes | Cucumber | Radish | Grated carrot  
Roasted seeds | Bacon | Cheese

**Wahlweise mit** | Au choix avec | Optionally with

#### French Dressing

Dressing française  
French Dressing

#### Balsamico Dressing

Dressing balsamique  
Balsamic Dressing

#### Italienischem Dressing

Dressing italienne  
Italian dressing

#### Bergkräuter Dressing

Dressing aux herbes des montagnes  
Mountain herb dressing

## SUPPEN | SOUPES | SOUPS

### Rinderkraftbrühe | Wurzelgemüse | Flädli

19 CHF

**Consommé de bœuf | Légumes-racines | Célestine**  
Beef broth | Root vegetables | Sliced pancakes

# RESTAURANT GASTSTÜBLI

## HAUPTGÄNGE | PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

### FONDUE

Ab 2 Personen (Preis pro Person)

À partir de 2 personnes (prix par personne)

For 2 persons or more (price per person)

**Schweizerhof**

28 CHF

**Moitiê Moitiê**

32 CHF

**Tomaten** | Tomates | Tomatoes

29 CHF

**Kräuter** | Herbes aromatiques | Herbs

30 CHF

**Trüffel** | Truffes | Truffle

34 CHF

**Ruchbrot | Kartoffeln | hausgemachtes Essiggemüse | Birnenschnitze**

Pain gris | Pommes de terre | Légumes au vinaigre de maison | Tranches de poire

Bread | Homemade mixed pickles | Pear slices

### RACLETTE

Ab 2 Personen (Preis pro Person)

À partir de 2 personnes (prix par personne)

For 2 persons or more (price per person)

**Klassisch 200g** | Classique 200g | Classic 200g

29 CHF

**Paprika 200g** | Paprika 200g | Pepper 200g

31 CHF

**Grüner Pfeffer 200g** | Poivre vert 200g | Green pepper 200g

31 CHF

**Junge Kartoffeln | Cornichons | Silberzwiebel**

Jeunes pommes de terre | Cornichons | Oignon argenté

Young potatoes | Cornichons | Silver onion

### FONDUE CHINOISE

Ab 2 Personen (Preis pro Person)

À partir de 2 personnes (prix par personne)

For 2 persons or more (price per person)

**Kalbfleisch | Rindfleisch | Pouletbrust**

48 CHF

Viande de veau | Viande de bœuf | Suprême de poulet

Veal | Beef | Chicken breast

**Hausgemachte Saucen | Früchte | Champions | Gemüse | Pommes | Reis**

Sauces maison | Fruits | Champions | Légumes | Frites | Riz

Homemade sauces | Fruits | Champions | Vegetables | French fries | Rice

## DESSERTS | DESSERT | DESSERT

**Sorbetvariation | Saisonale Früchte**

12 CHF

Variation de Sorbets | Fruits de saison

Sorbet variation | Seasonal fruits

**Meringue | Saisonale Früchte | Crème Double**

14 CHF

Meringue | Fruits de saison | Crème double

Meringue | Seasonal fruits | Crème double

Preise in CHF inklusive MwSt  
Prix en CHF TVA inclus  
Prices in CHF including VAT  
Kalb/Veal & Fisch/Fish: Switzerland  
Veau & Poisson: Suisse  
Lamm/lamb/Agneau: Australia  
Wachtel/Caille/Quail: France

**Allergene:** Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter.  
**Allergènes :** Pour obtenir des informations sur les allergènes présents dans les plats individuels, veuillez contacter notre personnel de service.  
**Allergens:** For information on allergens in individual dishes, please contact our service staff.  
20.06.2022