



# RESTAURANT GASTSTÜBLI



---

# RESTAURANT GASTSTÜBLI

---

## VORSPEISE | ENTRÉE | STARTER

### Caprese

CHF 24

**Burrata | Cherrytomate | Basilikumpesto | Rucola**

Burrata | Tomato cerise | Pesto au basilic | Roquette

Burrata | Cherry tomato | Basil pesto | Rocket

### Rindstatar

CHF 32 / CHF 59

**100g Rindsfilet | Buttertoast | Gemsichter Salat | Cafe de Paris Butter**

100g de filet de bœuf | toast au beurre | salade mêlée | Beurre Café de Paris

100g Fillet of Beef | Buttered Toast | Vegetable Salad | Cafe de Paris Butter

## SALAT | SALADE | SALAD

### Grüner Blattsalat der Saison

CHF 12

### Bergsteiger Salat

CHF 14 / CHF 24

**Gemischter Salat | Kirschtomate | Gurke | Radieschen**

**Geraspelte Rüebli | Geröstete Kerne | Speck | Hobelkäse**

Salade composée | Tomate cerises | Concombre | Radis

Carotte râpée | Graine grillée | Lard | Fromage

Mixed salad | Cherry tomato | Cucumber | Radish

Grated carrot | Roasted seed | Ham | Cheese

### Topping

**Rindsfiletstreifen** | Lanière de filet de bœuf | Beef fillet strip

CHF 18

**Pouletstreifen** | Lanière de poulet | Chicken strip

CHF 12

**5 Gebratene Garnele** | Crevette sautée | Roasted shrimp

CHF 24

## SUPPE | SOUPE | SOUP

### Rinds-Consommé | Wurzelgemüse | Flädli

CHF 19

Boeuf consommé | Légume-racine | Célestine

Beef broth | Root vegetable | Sliced pancake

### Bärlauch-Crème-Süppchen | Crème fraîche | Grüner Spargel

CHF 17

Soupe à la crème d'ail des ours | Crème fraîche | Asperges vertes

Wild garlic cream soup | Crème fraîche | Green asparagus

---

# RESTAURANT GASTSTÜBLI

---

## HAUPTGANG | PLAT PRINCIPAL | MAIN DISH

### Surf & Turf

CHF 64

**140g Rindsfilet | 2 Riesencrevetten**

**Gegrillter grüner Spargel | Café de Paris Butter**

140g Filet de bœuf | 2 crevettes géantes | Asperges vertes grillées | Beurre Café de Paris

140g Fillet of beef | 2 King prawns | Grilled green asparagus | Café de Paris butter

Mit **Berner Country Fries** oder **Sweet Potato Fries**

### Eiger Nordwand-Burger

CHF 47

**160g Berner Freilandrind | BBQ Sauce | Romana | Raclettekäse**

**Coleslaw | Tomate | Cornichon**

160g bœuf élever en liberté bernoise | BBQ-Sauce | Romana

Fromage à raclette | Salade de chou | Tomate | Cornichon

160g Beef burger | Barbecue-Sauce | Romana | Raclette cheese | Coleslaw | Tomato | Cornichon

Mit **Berner Country Fries** oder **Sweet Potato Fries**

### +Avocado

CHF 6

### Spaghetti al Pesto

CHF 32

**Spaghetti | Basilikumpesto | Pinienkerne | Parmesanspäne**

Spaghetti | Pesto de basilic | Pignons de pin | Copeaux de parmesan

Spaghetti | Basil pesto | Pine nuts | Parmesan shavings

**+ 5 Gebratene Garnelen | Crevettes sautées | Roasted prawns**

CHF 24

### Frisch gebratenes Bergquellen Zanderfilet

CHF 46

**Zitronenrisotto | Zucchiniemüse**

Filet de sandre de montagne | Risotto au citron | Légumes à la courgette

Mountain spring pike-perch fillet | Lemon risotto | Courgette vegetables

---

# RESTAURANT GASTSTÜBLI

---

## HAUPTGANG | PLAT PRINCIPAL | MAIN DISH

### FONDUE CHINOISE – ab 2 Personen

Pour deux personnes ou plus – personne pro  
For two persons or more – per person

pro Person

CHF 69

### Kalbfleisch | Rindfleisch | Pouletbrust

Viande de veau | Viande de bœuf | Suprême de poulet  
Veal | Beef | Chicken breast

### Hausgemachte Saucen | Champignon | Gemüse | Pommes frites | Reis

Sauce maison | Champignon | Légume | Frites | Riz  
Homemade sauce | Champignon | Vegetable | French fries | Rice

## DESSERT | DESSERT | DESSERT

### Vanilleeis | Amaretto | Espresso

Glace à la vanille | Amaretto | Espresso  
Vanilla ice cream | Amaretto | Espresso

CHF 12

### Saisonale Früchte | Meringue | Mascarpone Crème

Fruits de saison | Meringue | Crème au mascarpone  
Seasonal Fruits | Meringue | Mascarpone Crème

CHF 12

### Tagesdessert

Dessert du jour  
Dessert of the day

CHF 14