

Kalte Vorspeisen

Bunter Cherrytomaten-Salat Fr. 16.–
mit Mozzarellakugeln, Basilikum-Pesto, Olivenöl

Frisches Rindstatar mit Salatbouquet 100g Fr. 23.–

als Hauptgang 150g Fr. 36.–

serviert mit hausgemachtem Kartoffelbrot und Butter
mit Pommes Frites Fr. 5.–

Tatar gibt es auch als vegane Variante

Portugiesischer Pulpo Salat Fr. 19.–

mit Zwiebeln, Knoblauch, Peterli, Tomaten
hausgemachtes Kartoffelbrot

Gemischter Salat Fr. 10.80

Rettich, Salatgurken, Mais, Karotten, Kabis,
Croûtons und Kernen

Bunter Marktsalat Fr. 9.50

Wählen Sie eines unserer hausgemachten Dressings:
Französisch, Balsamico Dressing oder Honig-Senf-Vinaigrette

Suppen

Curry-Kokossuppe mit Kokosflocken Fr. 12.50

mit gebratenem Crevetten Spiess (2 Stk) ca. 120g Fr. 23.50

Kim's Weisswein Suppe vom Bielersee Fr. 14.50

mit Tomatenbaguette

Preise inkl. 8.1% MwSt.

Fisch und Crevetten

Mediterrane Spargelpfanne Fr. 37.–
mit Jakobsmuscheln, Lachswürfel, Olivenöl, schwarze Oliven,
Spargel, Neue Kartoffeln, getrocknete Tomaten, Parmesan

Gebratene Pulpo Arme 160g Fr. 34.–
mit Basilikum-Pesto, geschmorte Zwiebeln
serviert mit Neuen Kartoffeln

Gebratenes Lachsückenfilet mit Tzatzikisauce Fr. 36.–
hausgemachte Kräutergnocchi, gebratener grüner Spargel

Vegetarische / Vegane Gerichte

Kräutergnocchi mit Cherrytomaten Fr. 34.–
schwarze Oliven, Ruccolasalat, Burrata Käse

Veganer «Bauern Eintopf» Fr. 28.–
mit Tomaten, Kichererbsen, Süsskartoffeln, Lauch, Mais, Zwiebeln,
Knoblauch, Tzatzikisauce, Zopfbrötchen

Unsere beliebten Holzspiesse

Bären-Spiess mit Rindfleisch und Schweinefilet Fr. 38.–
mit hausgemachter Café de Paris Sauce
und Twisterkartoffeln

Highlander-Spiess mit Lamm- und Rindfleisch Fr. 39.–
an Whiskyrahmsauce
mit Twisterkartoffeln

Asia-Spiess mit Schweizer Pouletbrust Fr. 39.–
an leicht pikanter süss-sauer-Sauce
garniert mit frischen Früchten und Trockenreis

Frühlings-Grillspieß mit Lammfleisch, Rindsfilet, Fr. 56.–
Jakobsmuscheln und Speck
serviert mit Tzatzikisauce und Chimichurri Sauce
mit Kräutergnocchi und Stangenspargel

Surf and Turf-Spiess mit Schweinefilet, Jakobsmuscheln Fr. 51.–
Speck, Lachs, Pulpo Arme,
an Chimichurri Sauce, mit neuen Kartoffeln

Alle Spiesse gibt es auch als kleine Portion

Klassische Seeländer Spargelgerichte

Sobald es Seeländer Spargel gibt, werden wir ausschliesslich Spargel von der Seeländerspargel GmbH in Fräschels haben.

Portion Weisse Stangenspargel Sauce Hollandaise	250g	Fr. 29.–
Portion Grüne Stangenspargel Sauce Hollandaise	250g	Fr. 26.–
Portion gemischter Stangenspargel Sauce Hollandaise	280g	Fr. 28.–
Gebratene Pouletbrust	160g	Fr. 11.–
Gebratenes Schweins-Nierstück	180g	Fr. 9.–
Rindsfilet	180g	Fr. 19.–
Gebeizter Lachs	120g	Fr. 8.–
Gebratenes Lachsrückenfilet	140g	Fr. 9.–
Portion Schinken	80g	Fr. 5.–
Portion Neue Kartoffeln	4 Stk	Fr. 4.–
Portion Bündnerfleisch	80g	Fr. 9.–

Preise inkl. 8.1% MwSt.

Poke Bowls zum selber zusammenstellen

Trockenreis oder Quinoa

Saucen:

Soja-Vinaigrette, Chimichurri Sauce oder Senf-Honig-Vinaigrette

Gemüse:

Karotten Streifen
Salatgurke
Schnittlauch
Frühlingszwiebeln
Tomaten
Mais
Kabis
Radieschen
Rettich
Spargel

Garnituren:

Kernen
Croûtons
Sprossen

Früchte:

Melonen
Mango
Kiwi
Ananas
Erdbeeren «Saison»

Protein:

Pulpo Arme	140g	Fr. 31.–
Gebratene Pouletbrust	160g	Fr. 29.–
Marinierte Lachswürfel	140g	Fr. 26.–
Gebratenes Schweins-Nierstück	160g	Fr. 27.–
Gebratene Jakobsmuscheln	3 Stk.	Fr. 32.–
Gebeizter Lachs	140g	Fr. 26.–
Vegan mit Kichererbsen Bällchen	6 Stk.	Fr. 28.–

**Sie können sich die Bowls nach Ihrem Gusto selber zusammenstellen.
Pro Bowl gibt es 1 Protein.**

Preise inkl. 8.1% MwSt.