

USA & KANADA WOCHEN

SPEZIALITÄTEN AUS NORDAMERIKA

VORSPEISEN

Süsskartoffelsuppe mit Rahm		Fr. 9.–
Québec Fishcake mit Kabeljau, Kartoffeln, Zwiebeln mit Coleslaw Salad und Ahorn-Whiskycrème		Fr. 14.–
Kanadischer Königskrabbensalat BBQ-Mayo, Toast und Butter	90g	Fr. 19.–
Caesar Salad mit jungem Lattich, Kopfsalat, Parmesan, Knoblauchcroûtons und knusprige Speckwürfel mit hausgemachtem Parmesan-Dressing		Fr. 13.50
	Als Beilage	Fr. 9.80
Hausgeräucherter Lachs "2mal geräuchert" mit Whisky-Marinade serviert mit Butter und Toast	110g	Fr. 14.–
Bunter grüner Salat		Fr. 9.80
Gemischter Salat Randen, Mais, Rettich, Karotten, Gurken		Fr. 11.80

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

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

KLASSISCHE GERICHTE

AUS NORDAMERIKA

Schweins-Spareribs nach kanadischem Rezept ca. 700g Fr. 43.–
mit Honig-BBQ Sauce glasiert
Coleslaw Salad

«Jambalaya» der klassische Südstaaten Eintopf Fr. 41.–
mit Paprikareis, Peperoni, Stangensellerie, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten,
Poulet, Chorizo, Crevetten
Vegetarisch mit geräuchertem Tofu Fr. 31.–

Hausgemachter kanadischer Hackbraten 200g ca. 20min Fr. 29.–
(Rind und Schwein) im Speckmantel mit Ahornsirup und Whisky Aromen
Kartoffelstampf

Bären BBQ-Teller für 1 Person «von allem etwas kleines» Fr. 79.–
Spareribs, Bären Burger, kleiner Bärenspiess, Rindsfilet, Lachssteak
Coleslaw Salad, Kräuterbutter, BBQ-Sauce
mit 2 Stk. gebratenen Riesencrevetten Fr. 92.–

Beilagen: Pommes Frites, Twisterkartoffeln, Paprikareis, Gemüse garnitur
Caesar Salad, Mac and Cheese, Kartoffelstampf

STEAKS VOM GRILL

Strip Loin Steak 250g Fr. 54.–
Rinds-Entrecôte vom Heritage Rind aus Alberta (Kanada)

Tenderloin Steak 180g Fr. 63.–
Rindsfilet Mittelstück vom Heritage Rind aus Alberta (Kanada)

Surf and Turf Fr. 68.–
Rinds-Entrecôte 200g mit 2 Stk. Riesencrevetten

Beilagen: Pommes Frites, Twisterkartoffeln, Paprikareis, Gemüse garnitur
Caesar Salad, Mac and Cheese, Kartoffelstampf

Zu jedem Steak servieren wir: Coleslaw Salad,
Kräuterbutter, Honig-BBQ-Sauce, Zitronengras- Chimichurri

Zu diesen Fleisch Gerichten empfehlen wir Ihnen folgende Biere:



CHOPFAB New England IPA

6.2 % vol. 33cl Fr. 7.00

New England IPA – momentan der angesagteste Bierstil. Tropische Fruchtaromen, ein cremiges Mundgefühl mit einem langen, hopfigen Abgang bestimmen dieses Bier. Ein unbeschreiblicher Trinkgenuss!



CHOPFAB Oak Wood Red Ale

7.0 % vol. 33cl Fr. 7.50

Geröstetes Malz und amerikanischer Cascade Hopfen schaffen ein Bouquet aus Vanille, Caramel und Holznoten, gefolgt von einem feinherben Abgang. Ein perfekter Begleiter zu Fleischgerichten.

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

SEAFOOD

Fried Fish "Seeland Style" Forellenfilet im Backteig knusprig gebacken mit Zitronengras-Chimichurri	160g	Fr. 36.–
---	------	----------

Gebratene BBQ-Riesencrevetten mit Gemüse	4 Stk. 180g	Fr. 39.–
---	-------------	----------

Rosa gebratenes Lachssteak mit Ahorn-Whiskycrème Speckbohnen	180g	Fr. 34.–
---	------	----------

Kalifornischer Lachs Wrap mit hausgeräuchertem Lachs, Avocado, Salat, Mais, Gurken, Rettich, Dill, Cocktailmayo		Fr. 32.–
---	--	----------

Auch vegetarisch mit Kichererbsenbällchen möglich		Fr. 29.–
---	--	----------

Beilagen: Pommes Frites, Twisterkartoffeln, Paprikareis, Gemüse garnitur
Caesar Salad, Mac and Cheese, Kartoffelstampf

UNSERE BELIEBTEN BURGER

BÄREN BURGER mit 150g Rindfleisch Fr. 26.–
Salat, BBQ-Mayo, Speck, gebackene Zwiebeln
und Gurke, mit Käse überbacken

PSG LYSS CHICKEN BURGER mit Crispy Pouletsteak Fr. 34.–
Salat, Avocado, Zwiebelringe, Spiegelei, Cocktaillmayo
"3 Franken von diesem Burger gehen als Erlös an den Handball Club Lyss"

BÄREN DOPPELDECKER mit 2x 150g Rindfleisch Fr. 35.–
Salat, BBQ-Mayo, Speck, gebackene Zwiebeln
und Gurke, mit Käse überbacken

SC LYSS BURGER mit 150g Rindfleisch Fr. 32.–
Salat, Raclettekäse, Speck, Essiggurken, Schmorzwiebeln, Tomaten
Paprikapulver, BBQ-Sauce
"3 Franken von diesem Burger gehen als Erlös an den Schlittschuh Club Lyss"

BIENNA JETS BURGER mit 150g Rindfleisch Fr. 29.–
Spiegelei, Speck Tomaten, Essiggurken, Salat, BBQ-Sauce
"3 Franken von diesem Burger gehen als Erlös an die Bienna Jets (Football Team Biel)"

VEGI BURGER Pulled-Auberginen mit Bohnen Fr. 26.–
BBQ-Sauce, Salat, Coleslaw Salad, Gurken, Tomaten

Zu jedem Burger gibt es Coleslaw Salad und nach Wahl 1 Beilage

Beilagen: Pommes Frites, Twisterkartoffeln, Paprikareis, Gemüse garnitur
Caesar Salad, Mac and Cheese, Kartoffelstampf

Burger alle ohne Abänderungen

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

FLEISCHSPIESSE

BÄREN-SPIESS

Fr. 39.–

mit Rindfleisch und Schweinefilet
hausgemachte Café de Paris Sauce

KANSAS CITY CHIEFS-SPIESS

Fr. 41.–

mit Pouletbrust und Speck
Cowboy Sauce (Zwiebeln, Mais, Knoblauch, Rahm, Senf, Ketchup, Kräuter)

BUFFALO BILLS-SPIESS

Fr. 57.–

mit kanadischem Heritage Rindfleisch und Speck
Honig-BBQ Sauce, Kräuterbutter

NEW ORLEANS SAINTS-SPIESS

Fr. 56.–

mit Speck, Crevetten, Forelle, Lachs
hausgemachte Café de Paris Sauce

TENNESSEE TITANS-SPIESS

Fr. 41.–

mit Lamm- und Rindfleisch
Jack-Daniels-Rahmsauce

Beilagen: Pommes Frites, Twisterkartoffeln, Paprikareis, Gemüse garnitur
Caesar Salad, Mac and Cheese, Kartoffelstampf

Kalifornischer healthy Food zum selber zusammenstellen als Bowl

Paprikareis oder Quinoa

Saucen:

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

Gemüse:

Karotten Streifen
Salatgurke
Schnittlauch
Tomaten
Mais
Randen
Rettich

Garnituren:

Kernen
Croûtons
Sprossen

Früchte:

Mango
Kiwi
Ananas
Avocado
Melonen

Protein:

Rindsfiletwürfel	130g	Fr. 48.–
Gebratene Pouletbrust	160g	Fr. 31.–
Frittiertes Forellenfilet	140g	Fr. 28.–
Gebratene Crevetten	3 Stk.	Fr. 34.–
Hausgeräucherter Lachs	120g	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 in CHF inkl. 8.1% MwSt.