

# Speisekarte

## „No Smoking Please“

Das Rauchen ist im ganzen Haus nicht erlaubt.  
Unter dem Dach, am Schärme hat es aber Sitzgelegenheiten.

## Allergien / Intoleranzen

Fragen Sie bitte, wenn Unklarheiten bestehen und sagen Sie es uns immer,  
wenn Sie eine Unverträglichkeit oder eine Allergie haben.

Alle Produkte auf dem Teller können produktionsbedingt Spuren  
von Gluten oder anderen Allergenen enthalten!

## „Foodwaste“

Es ist nicht immer alles zu jeder Zeit an Lager und Verfügbar!  
Situationsbedingt ist auch das oder andere Gerichte nicht mehr auf der Karte.  
Dadurch hält sich die Verschwendung von Lebensmitteln in Grenzen.

## Sie bezahlen mit Bargeld

Danke, Sie helfen mit, uns Kosten und Ihnen indirekte Preisaufschläge zu sparen!

## Sie bezahlen mit Ihrer Karte oder dem Telefon

American Express, Diners, Master, Visa, Postcard, Debitkarten  
Lunch-Check nur Karten, Apple Pay, Google Pay, TWINT, Alipay

## Verkauf von Alkohol über Gasse ab 18 Jahren

Die Preise von Alkohol zum Mitnehmen, entsprechen denen des Restaurants.  
Wir verkaufen seit über 20 Jahren keine Tabakwaren mehr.

V2022-1, inkl. 7.7% MwSt., gültig bis und mit der Winterkarte

Onlineversionen sind nicht immer aktuell, es gelten ausschliesslich die vor Ort aufgelegten Preise.

# Lebensmitteldeklaration

Es ist uns ein Anliegen, Ihnen unsere Lieferanten vorzustellen. Wir vertrauen vielen von ihnen bereits seit Jahrzehnten und versuchen gemeinsam, schmackhafte und unbelastete Produkte auf den Teller zu bringen.

**Brot & Backwaren - Bäckerei Fischer Ersigen**  
**Metzgereien Wälchli Kirchberg & Aeschlimann Utzenstorf**  
**Metzger CC Bern, Fleischhandel Lüthi & Portmann, Moosseedorf**  
**Käse, Joghurt - Dorfkäserei Koppigen, Milchprodukte - Saviva, Forster**  
**Süss- & Salzwasserfische, Meeresfrüchte, Geflügel - Bianchi**  
**Cerealien, Mehle, Öle, Konserven, Spirituosen - Saviva Regensdorf**  
**Früchte, Gemüse, Kartoffeln & Kartoffelprodukte - Forster Brittnau, Kadi Langenthal**

IP Suisse  unser Hausbrot und immer mehr Lebensmittel tragen den Käfer

**Schwein Steak, Filets, Braten, Nuggets**  
Schweiz

**Kalb Rücken, Huft, Eckstück, Filet**  
**Braten, Leber & Geschnetzeltes**  
Schweiz

**Rind Filet, Huft & Entrecôte**  
Paraguay, auf Ansage Schweizer Fleisch

**Black Angus Rib Eye & Hamburger** IP-Suisse  
**Rind Siedfleisch, Schulter, Hohrücken, Zunge**  
Schweiz

**Eglifilets / Zander / Thunfisch**  
Wildfänge Polen / Russland / Pazifik FOS

**Hamme, Speck, Rippchen, Fleischwaren**  
Schweizer Schweins-, Kalbs- & Rindfleisch  
von regionalen Metzgereien verarbeitet

**Lamm Gigot, Voressen, Rücken\*, Koteletten\***  
Schweiz / \* Neuseeland<sup>a</sup>

**Schweizer Salami**  
**Coppa\*, Pancetta\*, diverse Rohschinken\***  
Italien\* & Spanien\*, bitte fragen Sie

**Poulet Geschnetzeltes, Brust & Nuggets**  
Schweiz

**Maispoularde, Ente, Perlhuhn, Fasan**  
Frankreich und Belgien

<sup>a</sup> **kann** mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

<sup>b</sup> **kann** mit Hormonen als Leistungsförderern erzeugt worden sein.

**Diese Bauernhöfe aus dem Dorf bereichern das Angebot saisonal und ganzjährig**

**Äpfel & Most Röthlisberger** IP-Suisse **und Eier Strahm**

**Schweizer Bio Milch** wenn verfügbar **für alle Milchgetränke**

# Salate

Französische Salatsauce <sup>4.10</sup> Saison-Vinaigrette Sauce <sup>10</sup>

**Tages Mischsalat** <sup>kann 9</sup> Fr. 8.00  
nur in Kombination mit einem weiteren Gericht

**Saison Blattsalate** Fr. 12.00

**Gemischter Salat** <sup>kann 9</sup> Fr. 13.50

**Grosser Salatteller** <sup>kann 9</sup> Fr. 24.00  
mit Ersiger Ei

**Saison Salate**  
im Saisonteil der Speisekarte

# Suppen

**Tages Suppe** Fr. 8.50  
Immer einmal etwas Neues, saisonal kalt oder warm serviert

**Fleisch Suppe** <sup>9</sup> Fr. 9.00  
Bouillon mit Eigelb, mit verquirltem Ei, mit Sherry oder mit Porto

**Bäre Süpli** <sup>1.4.9</sup> Fr. 9.50  
Fleischsuppe mit Ei, gratiniertem Käse und Brotwürfeln

**Crèmesuppe**  
im Saisonteil der Speisekarte

# Vorspeisen

**Berner Bauern Hamme aus dem Rauch**  
auf Wunsch von Hand geschnitten

100g

Fr. 18.00

**Pilz Pastetli** 1.7  
im kleinen Blätterteigherz mit Pilzrahmsauce

Fr. 14.00

**Burgunder Schnecken**  
mit Zwiebeln, Knoblauch & Kräuterbutter überbacken

6 Stück

Fr. 18.00

**Eglifilets in Butter** 4.10  
mit Remoulade Sauce

70-80g

Fr. 23.00

## Fisch

Ein gemischter Salat ist bei den Eglifilets inbegriffen

**Eglifilets in Butter** 4.10  
mit Remoulade Sauce und Salzkartoffeln

200g

Fr. 46.00

**Weitere Vorspeisen und ein weiteres Fischgericht**  
im Saisonteil der Speisekarte

# Hausspezialitäten ab 2 Personen

Ein gemischter Salat ist bei den Hausspezialitäten inbegriffen

## Galgen Spiess

mit flambierten Rindsfiletmedaillons  
Stärkebeilage nach Wahl

kalte Saucen <sup>4.10</sup> warme Sauce <sup>7</sup> Kräuterbutter, Beilagen und Früchte

230-240g pro Person Fr. 65.00  
50g/1St. Supplement Fr. 3.50

## Fondue Chinoise

Rindshuft Tranchen in Bouillon <sup>9</sup>  
Stärkebeilage nach Wahl

kalte Saucen <sup>4.10</sup> warme Sauce <sup>7</sup> Beilagen und Früchte  
Heisse Bouillon ist für alle und besonders für Kinder am Tisch gefährlich!

250g pro Person Fr. 55.00  
100g Supplement Fr. 4.00

## Fondue Bourguignonne

Rindsfilet Würfel in heissem Öl <sup>9</sup>  
Stärkebeilage nach Wahl

kalte Saucen <sup>4.10</sup> warme Sauce <sup>7</sup> Beilagen und Früchte  
Heisses Öl ist für alle und besonders für Kinder am Tisch höchst gefährlich!

250g pro Person Fr. 65.00  
100g Supplement Fr. 7.00

## Fondue Poseidon

Jakobsmuscheln, Sepie & Krevetten in Bouillon <sup>9</sup>  
Stärkebeilage nach Wahl

kalte Saucen <sup>4.10</sup> warme Sauce <sup>7</sup> Beilagen und Früchte!

250-270g Person Fr. 65.00  
100-120g Supplement Fr. 7.00

**Die Meeresfrüchte lassen sich gut mit allen Fondues kombinieren**

# Warme Gerichte

Ein gemischter Salat ist bei diesen warmen Gerichten inbegriffen

Ist ein Salat im Gericht inbegriffen

rechnen wir Ihnen diesen gerne *bis* zu Fr. 10.00 zum Tauschen gegen eine Vorspeise an.  
Verzichten Sie ganz auf den Salat, dann ziehen wir Ihnen Fr. 10.00 vom Preis ab.

**Schweins Schnitzel paniert** <sup>1.4</sup> 180g Fr. 38.00  
mit Pommes frites, Tagesgemüse 120g Fr. 33.00

**Schweins Steak an Pilzrahmsauce** <sup>7</sup> 220g Fr. 41.00  
mit Tagliatellen <sup>1.4</sup> Tagesgemüse 150g Fr. 36.00

**Schweins Steak Emmental** 180g Fr. 42.00  
mit Berner Rösti, Schinken und Käse überbacken

**Bärebrötli** <sup>1.4</sup> 280-300g Fr. 42.00  
Schweins Cordon-bleu, der beliebteste aller Klassiker  
mit Pommes Frites, Tagesgemüse

**Poulet Geschnetzeltes Bangkok** 200g Fr. 39.00  
in pikanter thailändischer Currysauce <sup>kann 2</sup> 130g Fr. 35.00  
mit Gemüsereis <sup>9</sup>

# Warme Gerichte

Ein gemischter Salat ist bei diesen warmen Gerichten inbegriffen

<b>Kalb Geschnetzeltes Zürcherart</b> <sup>7</sup> mit Berner Rösti mit Speckwürfeli	180g	Fr. 48.00
	120g	Fr. 44.00
<b>Kalb Wienerschnitzel</b> <sup>1.4</sup> der Klassiker aus der Butterpfanne mit Pommes Frites	160g	Fr. 44.00
	120g	Fr. 39.00
<b>Kalb Cordon-bleu</b> <sup>1.4</sup> gefüllt mit Hamme und Greyerzer mit Pommes frites, Tagesgemüse	300-350g	Fr. 53.00
	200-230g	Fr. 48.00
<b>Rind Rib-Eye Black Angus</b> <sup>IP-Suisse</sup> <b>mögen Sie es grösser?</b> mit hausgemachter Kräuterbutter oder Pfeffersauce <sup>7</sup> mit Stärkebeilage nach Wahl, Tagesgemüse	240g	Fr. 58.00
	pro 50g Supplement	Fr. 3.50
<b>Rindsfilet Medaillon Diabolo</b> im Speckmänteli gebraten serviert mit pikanter Pfefferrahmsauce <sup>7</sup> Stärkebeilage nach Wahl Tagesgemüse	2 St. à 110g	Fr. 65.00
	1 St. à 120g	Fr. 55.00
<b>Rind Filet Stroganoff</b> <sup>7</sup> an pikanter Paprika-Sauerrahmsauce mit Gemüsereis <sup>9</sup>	180g	Fr. 56.00
	120g	Fr. 51.00

## Stärkebeilage zum Auswählen oder Umtauschen

Gemüsereis <sup>9</sup> Tagliatellen <sup>1.4</sup> Pommes frites <sup>kann 1</sup> Krokette <sup>1.4.7</sup>  
 Berner Rösti mit Speckwürfeli <sup>25 Min.</sup> Saison-Kartoffelgratin <sup>7 25 Min.</sup>

<b>Tagesgemüse oder Gemüsegratin</b> <sup>7</sup>	an Stelle der inbegriffenen Beilage	Fr. 0.00
<b>Tagesgemüse oder Gemüsegratin</b>	extra dazu	Fr. 6.00

# Winterküche

## Suppe

### Wurzelgemüse Suppe

Rüebli, Pfälzerli, Pastinaken & Petersilienwurzeln  
mit einem Hauch Ingwer & Thaicurry <sup>kann 2</sup>

Fr. 12.00

*an Stelle des gem. Salates* Fr. 0.00

## Vorspeisen

### Nüsslersalat Forsthaus <sup>4.10</sup>

mit gebratenem Speck & Knobli Croutons

Fr. 14.50

*an Stelle des gem. Salates* Fr. 2.50

### Französischer Ziegenkäse <sup>1</sup>

garniert mit Blattsalaten

*als Vorspeise* Fr. 18.50

*an Stelle des gem. Salates* Fr. 8.50

*als Mahlzeit* Fr. 25.00

### Geräuchertes Forellenfilet <sup>Bremgarten</sup>

mit Meerrettichschaum <sup>7</sup>

1 Stück à 60-80g Fr. 19.50

*an Stelle des gem. Salates* Fr. 9.50

***an Stelle des gemischten Salates, heisst die Preisdifferenz zum Salat, welcher bei vielen à la Carte Gerichten inbegriffen ist. Tauschen Sie diesen gegen eine Saisonsuppe oder gegen eine Saisonvorspeise um und geniessen Sie die Abwechslung***

## Ausgesuchte Flaschenweine

### Heida, Valais d'Or, Maurice Gay Chamoson

kräftig, fruchtig, die Walliser Sonne im Glas  
Valais AOC 2020

75cl Fr. 45.00

1dl Fr. 6.50

### Savigny-les-Beaune Villages, Arthur Barolet

Eleganz, diskrete Tannine und ein mundiger Charakter  
Savigny-les-Beaune AOC 2017

75cl Fr. 45.00

1dl Fr. 6.50

# Winterküche

Diese Gerichte sind ohne inbegriffenen Salat

## Wälchlis grosse Theater Bratwurst

mit Zwiebelsauce  
Berner Rösti <sup>25 Min.</sup>

240g

Fr. 25.00

## Kalbskopf mit Wintergemüse <sup>9</sup>

dazu Vinaigrette<sup>10</sup> & Salzkartoffeln

Fr. 29.50

## Rindszunge an Kapernsauce <sup>7</sup>

Kartoffelstock <sup>7</sup>

kleine Portion

Fr. 31.50

Fr. 27.50

## Geschnetzelte Kalbsleber

in Butter, mit Zwiebeln, Knoblauch & frischen Kräutern  
Berner Rösti

180g

Fr. 37.00

120g

Fr. 33.00

## Moules & Frites

Frische Bretonische Miesmuscheln **St. Michel AOP**

Moules sind schnell verderblich und darum nicht immer in jeder Menge erhältlich

900g

Fr. 34.00

450g

Fr. 25.50

Vorsp. ohne Frites

Fr. 21.50

⇒ **à la Crème** klassisch mit Weisswein, Zwiebeln, Knobli, frische Kräuter & Rahm

⇒ **Bretonische Art** mit Cidre, Zwiebeln, Knobli, Speckstreifen & Rahm

⇒ **Bangkok** an pikanter Currysauce

**dazu erhalten Sie Pommes Frites oder eine Stärkebeilage nach Wunsch**

# Warme Gerichte ohne Fleisch

Folgende Gerichte sind **ohne** inbegriffenen Salat

**Tierische Nebenprodukte wie Swiss Milk Green Butter, Bio- oder Wiesenmilch, Rahm, Sauerrahm, Ersiger Freiland Eier und sogar Schweinefett sind die Essenz unserer Küche, Vegetarisch darum immer gerne.**

## Käsefondue klassisch

Käsespezialitäten von der Dorfkäserei Koppigen  
kann ab 2 Personen bestellt werden

pro Person Fr. 24.00

## Gemüse Teller <sup>25Min.</sup>

Verschiedenes Gemüse, Blätterteigherzchen <sup>1</sup> mit Pilzrahmsauce <sup>7</sup>  
dazu je ein saisonales Gemüse- <sup>4,7</sup> & Kartoffelgratin <sup>7</sup>

Fr. 29.50

## Bio-Tofu

mit Pilz- <sup>7</sup>, Thai-Curry- <sup>kann 2</sup> **oder** Stroganoff <sup>7</sup> Sauce  
dazu eine Stärkebeilage nach Wahl

Fr. 28.50

## Sautiertes Gemüse Bangkok

an pikanter thailändischer Currysauce <sup>kann 2</sup>  
Gemüsereis

Fr. 27.50

## Pilzpastetli

im grossen Blätterteigherz <sup>1</sup> mit Pilzen an Rahmsauce <sup>7</sup>

Fr. 21.50

## Omelette aus 3 Ersiger Eiern

wahlweise mit Schinken, Pilzen **oder** Käse überbacken

Fr. 17.50

## Rösti Natur <sup>25Min.</sup> 2 Ersiger Spiegeleier

Fr. 15.50

# Warme Gerichte

Folgende Gerichte sind ohne inbegriffenen Salat

**Schweinssteak im Salatring** 230-240g Fr. 30.00  
mit Kräuterbutter

**„Fish & Chips“** oder auf Deutsch **Egli im Körbli** <sup>1.4 Schweiz</sup> Fr. 32.50  
im Bierteig gebacken, serviert mit Pommes Frites  
dazu Remoulade Sauce <sup>4.10</sup> und original London Sarsons Malt Vinegar <sup>1</sup>

**Käseschnitte <sup>1</sup> Walliser Art** <sup>25Min.</sup> Fr. 22.50  
mit Schinken, Tomatenscheiben und Raclette Käse überbacken

**Berner Rösti mit Speckwürfeli** <sup>25Min</sup> Fr. 22.00  
mit gebratenen Speckstreifen und 2 Ersiger Spiegeleier

**Schweizer Chicken Nuggets** <sup>1</sup>  
dazu Mayo-Dips <sup>4.10</sup>

150g	Fr.	11.00
250g	Fr.	16.50
500g	Fr.	28.50

**Grosse Portion Pommes Frites** Fr. 12.50

**Beilage Pommes Frites** oder **Stärkebeilage** Fr. 6.50

# Kalte Gerichte

## Rindfleisch Tartare <sup>4</sup>

zubereitet von mild bis feurig scharf

als Mahlzeit	180g	Fr.	38.00
kleine Portion	120g	Fr.	34.00
Vorspeise	60g	Fr.	22.50

## Metzger Teller

Kalt aufgeschnittenes Fleisch und Käse nach Angebot

240-250g	Fr.	25.00
----------	-----	-------

## Berner Bauern Hamme aus dem Rauch

auf Wunsch von Hand geschnitten

240-250g	Fr.	32.00
150-160g	Fr.	26.00

## Siedfleisch Salat garniert

mit Zwiebeln, Gurken, an Saison Vinaigrette <sup>10</sup>

kleine Portion	Fr.	25.00
	Fr.	19.50

## Thon Salat garniert <sup>4.10</sup>

mit Zwiebeln

kleine Portion	Fr.	23.50
	Fr.	19.00

## Sandwiches <sup>1.4.8.10</sup>

mit Fleisch oder Käse nach Wahl

Mütschli, Weggli oder Zopf sind nicht immer erhältlich

## Morgensandwich

mit Weggli, solange es hat

Fr.	4.50
-----	------

## Sandwich

mit Zopf oder Brot, je nach Verfügbarkeit

Fr.	10.00
-----	-------

# Getränkemenu

Preise inkl. 7.7% MwSt. gültig ab 1.12.2021

Jugendlichen unter 16 Jahren wird kein Alkohol, Jugendlichen unter 18 Jahren keine Spirituosen serviert. Die Mitarbeiter sind angehalten einen Ausweis zu verlangen, Alkoholverkauf über Gasse ab 18 Jahren, voller Verkaufspreis, kein Verkauf von Tabakwaren!

<b>Apéro</b>	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Apéro bitter alkoholfrei		6.00
Campari 23° Cynar 17° Martini 23°	4.50	9.50
Appenzeller 29°	4.50	9.50
Pastis 45°	5.50	9.50
Aperol Spritz		11.00
<b>Südweine &amp; «Verdauerli»</b>	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Tio Pepe Sherry dry 18°	4.50	8.50
Porto 19° Madeira 17°	4.50	8.50
Fernet Branca 39°	9.00	12.00
Underberg 44° im Fläschli	8.50	

<b>Gebrannte Wasser</b>	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Bätzi 40° Kräuter 40° Wacholder 40°	4.00	7.00
Zwetschge 37.5° Pflümli °	4.00	7.00
Kirsch 40° Lie 43°	5.00	9.00
Schweizer Grappa 40°	5.00	7.00
Italienischer Grappa 38°-42°	7.00	11.00
Williamine 43° Quitte 42° Apricotine 37.5°	9.00	13.00
Vieilles Prunes 40°	9.00	13.00
Burgunder Marc 40° Calvados 40°	9.00	13.00
Vodka 40° Gin 40° Bacardi 40°	8.50	13.00
offenes Cola/Tonic aufgefüllt zu Spirituosen		0.00
Zuschlag Fläschli Cola/Tonic extra dazu		2.50

<b>Likör, Cognac &amp; Whisky</b>	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Eiercognac Saisonale Liköre 17-21°	6.50	12.00
Amaretto 28° Baileys 22°	6.50	12.00
Fin à l' Orange Bäreschnaps 45°	8.50	12.00
Cognac Martell *** 40°	11.00	16.00
Cognac Remy Martin VSOP 40°	13.00	19.00
Cognac Remy XO 40°	24.00	38.00
Ballantines 40° Jack Daniels 40°	8.00	13.00
Scotch Single Malt 40°	11.00	18.00
US-Bourbon Single Malt 41°	12.00	20.00

**Standartportion** kleiner oder grösser auf Ihren Wunsch

<b>Bier Flaschen</b>		
Feldschlösschen Lager	50cl	6.20
Feldschlösschen Alkoholfrei	50cl	6.00

<b>Bier vom Fass</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
Feldschlösschen Lager		4.60	6.00
Feldschlösschen Hopfenperle	4.20	4.80	6.70
Feldschlösschen Saison	4.20	4.80	6.70
Burgdorfer Helles	4.40	5.00	7.80
<i>Saaletage, ausser Hopfenperle kein Bier Offenausschank</i>			

<b>Wasser &amp; Soft Drinks Flaschen</b>	<b>20cl</b>
Tonic, Bitter, Orangen-, Tomatenjus	5.50

	<b>30/33cl</b>
Rhazünser, Arkina still	5.30
Vivi Kola, Vivi Zero, Rivella rot/blau	5.50

	<b>50cl</b>
Rhazünser, Arkina, Eistee, Bügelmost <small>Alkoholfrei</small>	6.50
Bügelmost	7.00

	<b>100cl</b>
Rhazünser, Arkina still	11.00
Citro, Pepita, Sinalco	12.00

<b>Wasser &amp; Süsses offen</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
Rhazünser, Arkina still	3.60	4.50	6.00
Eistee, Rivella rot und blau, Schweppes Cola, Citro, Pepita, Sinalco			

**Hahnenwasser à discrétion pro Person 3.00**  
*Saalanlässe, Versammlungen & Bankette, welche unsere Infrastrukturen kostenlos nutzen, servieren wir kein Hahnenwasser!*

<b>Warme Getränke</b>			
Kaffee Crème, Espresso, Ristretto			4.40
Doppelter Espresso, Ristretto			5.50
Kaffee Emmental, im Glas mit Schlagrahm			4.60
Milchkaffee, Cappuccino			4.50
Latte Machiatto			6.80
Kalte oder warme Ovo			4.40
Kalte oder warme Schoggi			4.40
Ovo oder Schoggi Melange			6.50
<i>Wiesen oder Bio-Vollmilch für alle Milchgetränke</i>			

	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
Kalte oder warme Vollmilch	3.00	3.50	5.00
Kaffee fertig, Kräuter, Pflümli, Zwetschge 2.5cl			6.30
als Kafi doppelt mit 5cl			8.50
Bäre Kafi 2.5cl Fin à l' Orange			7.80
Wybure Kafi 2.5cl Lie			7.80
Coretto 1cl Grappa			7.50
Bio-Tee Tasse			4.40
Assam, Green China, Minze			
Kamille, Eisenkraut, Wildfrucht			
Bio-Tee im Kännchen			7.00
Tee 5cl Wein			5.70
Tee Run 2.5cl Karibik Rum			7.50
2dl Haugemachter Glühwein			Saison 6.70

Glutenhaltig<sup>1</sup> Krebs<sup>2</sup> Fisch<sup>3</sup> Ei<sup>4</sup> Erdnüsse<sup>5</sup> Soja<sup>6</sup> Milch<sup>7</sup> Schalenfrüchte<sup>8</sup> Sellerie<sup>9</sup> Senf<sup>10</sup> Sesam<sup>11</sup> Lupinen<sup>12</sup>Weichtiere<sup>13</sup> Sulfite/Schwefeldioxid<sup>14</sup>