

Speisekarten Infos

„No-Smoking Please“

Das Rauchen ist im ganzen Haus nicht erlaubt.

Hahnenwasser

Infrastruktur, Energie & Mitarbeitende kosten, für Hahnenwasser à discrétion können wir Ihnen im à la Carte Fr. 4.00 pro Person verlangen.

Bei Saalanlässen, Versammlungen & Bankette, welche unsere Saal Infrastrukturen nutzen, servieren wir Ihnen kein Hahnenwasser!

Allergien / Intoleranzen

Wir produzieren fast alles selbst, Gluten¹ finden Sie darum selten. Fragen Sie bitte, wenn Unklarheiten bestehen und sagen Sie es uns, wenn Sie eine Unverträglichkeit oder eine Allergie haben.

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

„Foodwaste“

Es ist nicht immer alles zu jeder Zeit an Lager und Verfügbar! Dadurch hält sich die Verschwendung von Lebensmitteln in Grenzen.

Sie bezahlen mit Bargeld

Danke, Sie helfen mit, uns Kommissionen und Ihnen indirekte Preisaufläge zu sparen!

Sie bezahlen mit Ihrer Karte oder Telefon

Danke, Sie können bei uns auch Kleinstbeträge oder Ihren Anlass mit der Karte bezahlen. 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.

**V2023_Spargeln, inkl. 7.7% MwSt., gültig bis Ende des Spargelangebotes
Onlineversionen sind nicht immer aktuell, es gilt ausschliesslich das vor Ort aufgelegten Angebot und Preis.**

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.

Schweizer Wiesen- oder Bio Milch für alle Milchgetränke

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 Pfaffnau, Kadi Langenthal

Schwein Steak, Filets, Braten, Kotelette*
Schweiz / Kräuterschwein*

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

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

Black Angus Rib Eye ^{IP-Suisse}
Rind Siedfleisch, Schulter, Hohrücken, Zunge
Schweiz

Eglifilets / Zander / Felchen / Thunfisch*
Europäische Binnengewässer / Pazifik* ^{FOS}
Wechselnde Herkunft, fragen Sie bitte

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

Lamm Gigot, Voressen, Rücken*, Koteletten*
Schweiz / * Neuseeland, Australien^a

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

Poulet Geschnetzeltes, Brust & Nuggets
Schweiz / Ausnahmen werden mitgeteilt

Maispoularde, Ente, Perlhuhn, Fasan
Frankreich und Belgien

^a **kann** mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

^b **kann** mit Hormonen als Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Diese Bauernhöfe aus dem Dorf bereichern das Angebot saisonal und ganzjährig

Äpfel & Most Röthlisberger ^{IP-Suisse} **Lobärghof Eier Strahm**
Putenfleisch Nachbar Kunz, Grüner Spargel, Hugi Niederösch

Salate

Französische Salatsauce ^{4.10} Saison-Vinaigrette Sauce ¹⁰

Tages Mischsalat ^{kann 9} Fr. 8.50
nur in Kombination mit einem weiteren Gericht

Kleiner gemischter Salat ^{kann 9} Fr. 10.00

Gemischter Salat ^{kann 9} Fr. 13.50

Saison Blattsalate Fr. 12.00

Grosser Salatteller ^{kann 9} Fr. 25.00
mit Ersiger Ei

Saison Salate
im Saisonteil der Speisekarte

Suppen

Tages Suppe Fr. 8.50
Immer einmal etwas Neues, manchmal aber schon „ausgelöffelt“
Saisonal kalt oder warm serviert

Fleisch Suppe ⁹ Fr. 9.50
Bouillon mit Ei, Sherry oder Portwein

Bäre Süpli ^{1.4.9} Fr. 10.00
Fleischsuppe mit Ei, gratiniertem Käse und Brotwürfeln

Gemüse- oder Rahmsuppe
im Saisonteil der Speisekarte

Vorspeisen

Berner Bauern Hamme aus dem Rauch
auf Wunsch von Hand geschnitten

100g

Fr. 18.50

Pilz Pastetli ^{1.7}
im kleinen Blätterteigerz mit Pilzrahmsauce

Fr. 14.50

Burgunder Schnecken
Zwiebeln, Knoblauch & Kräuterbutter überbacken

6 Stück

Fr. 19.00

Eglifilets in Butter ^{4.10}
Remoulade Sauce

70-80g

Fr. 24.00

Fisch

Ein gemischter Salat ist beim Teller Eglifilets inbegriffen

Eglifilets in Butter ^{4.10}
Remoulade Sauce und Salzkartoffeln

200-220g

Fr. 47.50

Oft, nicht immer hat es einen Tagesfisch
fragen Sie bitte, beim Tagesfisch ist eine Beilage, aber kein Salat inbegriffen

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 ^{1.4}	180g	Fr.	38.50
Pommes frites, Tagesgemüse	120g	Fr.	34.00
Schweins Steak an Pilzrahmsauce ⁷	220g	Fr.	42.00
Tagliatellen ^{1.4} Tagesgemüse	150g	Fr.	37.00
Schweins Steak Emmental	160g	Fr.	44.00
Berner Röstli, Schinken und Käse überbacken	120g	Fr.	39.50
Bärebrötli ^{1.4}	280-300g mit Füllung	Fr.	44.00
Schweins Cordon-bleu, der beliebteste aller Klassiker			
Pommes Frites, Tagesgemüse			
Poulet Geschnetzeltes Bangkok	200g	Fr.	39.50
in pikanter thailändischer Currysauce ^{kann 2}	120g	Fr.	36.00
Gemüsereis ⁹			

Ab 2 Personen erhältlich

Galgen Spiess	230-240g	pro Person	Fr.	67.50
mit flambierten Rindsfiletmedaillons	50g/1St.	Supplement	Fr.	5.00
Stärkebeilage nach Wahl				
kalte Saucen ^{4.10} Pfeffersauce ⁷ Kräuterbutter, Beilagen und Früchte				
Fondue Chinoise	250g	pro Person	Fr.	57.50
Rindshuft Tranchen in asiatischer Fleischbrühe ^{1.6.9}	100g	Supplement	Fr.	5.50
Stärkebeilage nach Wahl				
kalte Saucen ^{4.10} Pfeffersauce ⁷ Beilagen und Früchte				

Warme Gerichte

Ein gemischter Salat ist bei diesen warmen Gerichten inbegriffen

Kalb Geschnetzeltes Zürcherart ⁷	180g	Fr. 51.00
Berner Rösti mit Speckwürfeli	120g	Fr. 46.00
Kalb Wienerschnitzel ^{1.4}	160g	Fr. 47.50
der Klassiker aus der Butterpfanne	120g	Fr. 42.00
Pommes Frites, Tagesgemüse		
Kalb Cordon-bleu ^{1.4}	300-350g mit Füllung	Fr. 56.00
gefüllt mit Hamme und Greyzer	180-200g	Fr. 51.00
Pommes frites, Tagesgemüse		
Rind Rib-Eye Black Angus ^{IP-Suisse}	240g	Fr. 60.00
mögen Sie es grösser?	pro 50g Supplement	Fr. 4.00
mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce		
Stärkebeilage nach Wahl, Tagesgemüse		
Rindsfilet Medaillon	2 St. à 120g	Fr. 67.00
im Speckmänteli gebraten	1 St. à 120g	Fr. 57.00
Kräuterbutter oder Pfeffersauce		
Stärkebeilage nach Wahl, Tagesgemüse		
Rind Filet Stroganoff ⁷	180g	Fr. 58.00
an pikanter Paprika-Sauerrahmsauce	120g	Fr. 53.00
Gemüsereis ⁹		

Stärke- & Saison Beilage zum Auswählen oder Umtauschen

Gemüsereis ⁹	Tagliatellen ^{1.4}	Pommes frites ^{kann 1}	Kroketten ^{1.4.7}
Berner Rösti mit Speckwürfeli ^{25 Min.}	Neue Backkartoffeln ¹	Weissweinsrisotto ⁷	

Tagesgemüse oder Gemüsegratin ⁷	an Stelle der inbegriffenen Beilage	Fr. 0.00
Tagesgemüse oder Gemüsegratin	extra dazu	Fr. 6.50

Frühlingskarte

Suppe

Spargel Crème ⁷

der beliebte Frühlings-Klassiker

Fr. 12.50

an Stelle des gem. Salates Fr. 0.00

Spargelsuppe Matrosen Art ^{4.7}

Miesmuscheln, Venusmuscheln & Shrimps

Fr. 19.50

an Stelle des gem. Salates Fr. 9.50

Vorspeisen

Frühlingssalat

Blattsalate mit Spargeln an Kräuter Vinaigrette ¹⁰

Fr. 21.00

an Stelle des gem. Salates Fr. 10.00

Carne Cruda

Kalbfleisch Tartar mit Trüffelöl, Limone & Parmesansplitter
angerichtet auf Spargeln ¹⁰

60-70g

Fr. 24.00

an Stelle des gem. Salates Fr. 14.50

als Mahlzeit Fr. 37.00

Thunfisch Tartare

mit Trüffelöl & Limone

angerichtet auf Spargeln ¹⁰

80-90g

Fr. 25.00

an Stelle des gem. Salates Fr. 16.50

180g als Mahlzeit Fr. 38.00

Spargeln

mit Bärlauch Mayonnaise ^{4.10} und Kräuter Hollandaise ^{4.7}
dazu etwas Bauernhamme *oder* Rohschinken

Vorspeise / kleine Port. Fr. 27.50

an Stelle des gem. Salates Fr. 19.50

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

Frühlingskarte

Alle Saisongerichte sind ohne inbegriffenen Salat

Spargeln	Portion	Fr.	39.50
Bärlauch-Mayonnaise & Kräuter-Hollandaise	½ Portion	Fr.	31.00
Neue Backkartoffeln			
Berner Bauernhamme oder Rohschinken	als Beilage	Fr.	8.00

Bärlauch Kalbfleisch Adrio	2 St.	Fr.	28.50
zartes Kalbsbrät mit würzigem Bärlauch	1 St.	Fr.	25.00
Tessiner Carnaroli Risotto			

Grillade mit Kalbssteak		Fr.	52.00
mit Schweinsteak		Fr.	38.50
mit Rindsfilet		Fr.	62.00
Kräuter Hollandaise			
Grüner- & weisser Spargel			
Tessiner Carnaroli Risotto			

Saibling Filets ^{Island}		Fr.	38.50
Kapern & Salbei in Butter gebraten, dazu Bärlauch Mayonnaise			
Grüner- & weisser Spargel			
Neue Backkartoffeln			

Black Tiger Krevetten ^{Vietnam, FOS}		Fr.	45.00
pikantes Thai-Curry 2.4 mit Spargeln	kl. Portion	Fr.	39.50
Gemüsereis ⁹			

Ausgesuchte Flaschenweine

Licorne Blanche, Bolle Morges	75cl Fr. 46.00	1dl Fr. 6.60
kräftig und fruchtige Assemblage, traditionelle Vinifikation Waadt AOC 2019		

Savigny-les-Beaune „Aux Fourneaux“, Villamont	75cl Fr. 58.00	1dl Fr. 8.30
gesetzter und mundiger Charakter Santenay AOC 2019		

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 sind die Essenz unserer Küche.

**Vegane Ernährung ist freiwillig, was auch für unser sehr reduziertes Angebot gilt!
Vegetarische Gerichte oder Vegi-Abänderungen hingegen machen wir gerne.**

Gemüse Teller ^{25Min.}

Verschiedenes Gemüse, Blätterteigherzchen ¹ mit Pilzrahmsauce ⁷
dazu je ein saisonales Gemüse- ^{4,7} & Stärkebeilage nach Wahl

Fr. 31.00

Bio-Tofu

mit Pilz- ⁷, Thai-Curry- ^{kann 2} *oder* Stroganoff ⁷ Sauce
dazu eine Stärkebeilage nach Wahl

Fr. 31.00

Sautiertes Gemüse Bangkok

an pikanter thailändischer Currysauce ^{kann 2}
Gemüsereis ⁹

Fr. 29.50

Pilzpastetli

im grossen Blätterteigherz ¹ mit Pilzen an Rahmsauce ⁷

Fr. 21.50

Omelette aus 3 Ersiger Eiern

wahlweise mit Schinken, Pilzen *oder* Käse überbacken

Fr. 17.50

Rösti natur ^{25Min.} **2 Ersiger Spiegeleier**

Fr. 16.00

Warme Gerichte

Folgende Gerichte sind **ohne** inbegriffenen Salat

Schweinssteak im Salatring
Kräuterbutter

220-230g Fr. 32.00

Kalbskopf mit Wurzelgemüse ⁹
Vinaigrette¹⁰ & Salzkartoffeln

Fr. 29.50

Käseschnitte ¹ **Walliser Art** ^{25Min}
Schinken, Tomaten, Zwiebeln und Raclette Käse überbacken

Fr. 25.00

Berner Rösti mit Speckwürfeli ^{25Min}
gebratene Speckstreifen und 2 Ersiger Spiegeleier

Fr. 22.50

Chicken Nuggets ¹
dazu Mayo-Dips ^{4.10}

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 ⁴

zubereitet von mild bis feurig scharf

als Mahlzeit	180g	Fr.	39.50
kleine Portion	120g	Fr.	35.00
Vorspeise	60g	Fr.	23.50

Metzger Teller

Kalt aufgeschnittenes Fleisch und Käse je nach Angebot
Für ein Z'Vieri kann man sich das Teller auch gut teilen

240-250g	Fr.	26.50
----------	-----	-------

Berner Bauern Hamme aus dem Rauch

auf Wunsch von Hand geschnitten

240-250g	Fr.	34.00
150-160g	Fr.	27.00

Siedfleisch Salat garniert ^{4.10}

mit Zwiebeln und Gurken an Vinaigrette ¹⁰
nicht immer erhältlich

kleine Portion	Fr.	26.00
	Fr.	21.00

Bierfuhrmann Salat garniert ^{4.10}

mit Zwiebeln und Gurken an Vinaigrette ¹⁰
nicht immer erhältlich

kleine Portion	Fr.	22.50
kleine Portion	Fr.	19.50
mit Käse	Fr.	4.00

Thon Salat garniert ^{4.10}

mit Zwiebeln

kleine Portion	Fr.	24.00
kleine Portion	Fr.	19.50

Sandwiches ^{1.4.6.8.10}

mit Fleisch oder Käse nach Wahl

Kleines Morgensandwich

Mütschli oder Weggli, solange es hat

Fr. 5.50

Grosses Sandwich

Zopf oder Brot, je nach Verfügbarkeit

Fr. 10.00

Getränkekarte

Preise inkl. 7.7% MwSt. gültig ab 01.03.2023

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!

Apéro	2cl	4cl
Alkoholfrei Wermuth weiss/rot, Campari		8.50
San Bitter mit Soda oder Orangenjus	8.50	
Campari 23° Cynar 17° Martini 23°		10.00
Appenzeller 29°		10.00
Pastis 45°	6.50	
Aperol Spritz / Saison Empfehlung		12.50
Alkoholfreie Drinks / Saison Empfehlung		11.50
Südweine & «Verdauerli»	2cl	4cl
Tio Pepe Sherry dry 18°		9.50
Porto 19° Madeira 17°		9.50
Fernet Branca 39°	10.00	

Gebrannte Wasser	2cl	4cl
Bätzi 40° Kräuter 40° Wacholder 40°	4.20	
Zwetschge 37.5° Pflümli 37.5°	4.20	
Kirsch 40° Lie 43°	5.20	
Schweizer Grappa 40°	5.20	
Italienischer Grappa 38°-42°	9.00	
Williamine 43° Quitte 42° Apricotine 37.5°	10.00	
Vieilles Prunes 40°	10.00	
Burgunder Marc 40° Calvados 40°	10.00	
Vodka 40° Gin 40° Bacardi 40°		14.00
Cola/Tonic/Ginger Ale aufgefüllt zu Spirituosen		0.00
Fläschli Cola/Tonic extra dazu		2.50

Likör, Cognac & Whisky	2cl	4cl
Saisonale Liköre 17-21°		12.00
Amaretto 28° Baileys 22°		12.00
Fin à l' Orange Bäreschnaps 45°	9.00	
Cognac Martell *** 40°	11.50	
Cognac Remy Martin VSOP 40°	15.00	
Cognac Remy XO 40°	25.00	
Ballantines 40° Jack Daniels 40°		14.00
Scotch Single Malt 40°		19.50
US-Bourbon Single Malt 41°		23.50

Bier Flaschen			
Feldschlösschen Lager	50cl		6.20
Feldschlösschen	Alkoholfrei 50cl		6.00
Feldschlösschen Zitrone	Alkoholfrei 33cl		5.30
Burgdorfer Helles	50cl		7.50
Bier vom Fass	2dl	3dl	5dl
Feldschlösschen Lager	4.00	4.60	6.00
Feldschlösschen Extra	4.20	4.80	6.70
Feldschlösschen Saison	4.20	4.80	6.70
Burgdorfer Helles	4.40	5.00	7.50

Saal, ausser Feldschlösschen kein Bier im Offenausschank

Wasser & Soft Drinks Flaschen	20cl
Tonic, Bitter, Orangen-, Tomatenjus	5.50
	30/33cl
Rhazünser, Arkina still	5.50
Vivi Kola, Vivi Zero, Rivella rot/blau	

	50cl
Rhazünser, Arkina, Eistee, Bügelmost <small>Alkoholfrei</small>	7.00
Bügelmost mit Alkohol	7.20

	100cl
Rhazünser, Arkina still	12.00
Rivella, Citro, Pepita, Sinalco	

Wasser & Süsses offen	2dl	3dl	5dl
Rhazünser, Arkina still	3.60	4.50	6.00
Eistee, Rivella rot, Cola, Citro, Pepita, Sinalco			

Hahnenwasser à discrétion pro Person 4.00
Bei Saalanlässen, Versammlungen & Bankette servieren wir Ihnen kein Hahnenwasser!

Warme Getränke		
Kaffee Crème, Espresso, Ristretto		4.60
Doppelter Espresso, Ristretto		5.80
Kaffee Emmental, im Glas mit Schlagrahm		4.80
Bio-Milchkaffee, Cappuccino		4.80
Latte Machiatto		7.20
Kalte oder warme Ovo		4.80
Kalte oder warme Schoggi		4.80
Ovo oder Schoggi Melange (Schlagrahm)		5.20

Wiesen- oder Bio-Vollmilch für alle Milchgetränke			
	2dl	3dl	5dl
Kalte oder warme Vollmilch	3.00	3.50	5.00

Kaffee fertig, Kräuter, Pflümli, Zwetschge	2cl	6.50
als Kafi doppelt	4cl	8.50
Bäre Kafi Fin à l' Orange	2cl	8.00
Wybure Kafi Lie	2cl	8.00
Coretto Grappa	1cl	7.50

Grosse Tasse BIO Assam-Schwarz- oder Grüntee		4.70
Minze, Kamille, Eisenkraut, Rote Früchte		
Tee Wein	5cl	6.00
Tee Karibik Rum	2cl	7.50
Glühwein	Saison	6.80

Glutenhaltig¹ Krebs² Fisch³ Ei⁴ Erdnüsse⁵ Soja⁶ Milch⁷ Schalenfrüchte⁸ Sellerie⁹ Senf¹⁰ Sesam¹¹ Lupinen¹²Weichtiere¹³ Sulfite/Schwefeldioxid¹⁴

Unserer Öffnungs- und Essenszeiten

**Ausnahmen bestätigen die Regel und Ausnahmen gibt es immer wieder einmal.
Gerade über die Festtage gibt es aber auch zusätzliche Angebots- & Öffnungszeiten.**

Montag & Dienstag

**Geschlossen, die beiden Tage dienen der Erholung und die ist uns allen wichtig.
Ausser zu Feiertagen bleiben diese Tage darum ausnahmslos geschlossen!**

Mittwoch bis Samstag offen von 09.00 - 23.00 Uhr

Bei grösserer Nachfrage, besonders für Vereine bleiben wir gerne bis 00.30 Uhr für Sie da.

Essenszeiten von 11.30 bis 13.30 Uhr und von 17.30 bis 20.45 Uhr.

**Die warme Küche geht pünktlich zu, unsere Mitarbeitenden dürfen mit geregelter Arbeitszeit rechnen!
Am Nachmittag und am späteren Abend gibt es aber gerne noch für einen Moment
Desserts, Sandwiches, Salat, Chicken Nuggets und Pommes frites.**

Sonntag offen von 09.00 - 21.00 Uhr

Essenszeiten von 11.30 bis 18.15 Uhr

**Sonntags durchgehend die grosse Karte mit aktuellem Saisonangebot.
Letzter Termin zum Reservieren ist am Sonntag 18.00 Uhr, letzte Bestellung sind frühe 18.15 Uhr!**

*

Ausnahmen, kurze Sonntage im Juni & Juli

**Während der Sommermonate können wir nicht alle Sonntagschichten abdecken
und treten darum kürzer. Ab August ist dann wieder normaler Sonntagsbetrieb.**

Kurze Sonntage offen von 09.00 – 16.00 Uhr

**Essenszeiten von 11.30 bis 13.30 Uhr, ausser Desserts bis 15.00 Uhr kein Essensangebot.
Haben Sie einen Saalanlass über den Mittag dürfen Sie selbstverständlich Ihren
Tag gemütlich ausklingen lassen.**

Betriebsferien

3 Wochen, vom 17.Juli bis 6. August 2023