

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. 4.50 pro Person verlangen.

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

Allergien / Intoleranzen

Wir produzieren fast alles im Haus, Gluten ¹ finden Sie darum selten. Soja-, Fisch-, Austernsauce und spezielle Zutaten sind Glutenfrei, ansonsten sagen wir es Ihnen. Fragen Sie bitte, wenn Unklarheiten bestehen und teilen Sie es uns mit, wenn Sie eine Unverträglichkeit oder gar 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 verfügbar!
Dadurch bleiben wir „frischer“ und die Lebensmittelverschwendung hält sich in Grenzen.

Sie bezahlen mit Bargeld

Danke, Sie helfen uns Kommissionen und Ihnen indirekte Preisaufschläge zu ersparen!

Sie bezahlen mit Karte oder Telefon

Danke, Sie können bei uns auch Kleinstbeträge oder Ihren Anlass bargeldlos bezahlen.

American Express, Diners, Master, Visa, Postcard, Debitkarten

Lunch-Check ^{nur Karten}, Apple Pay, Google Pay, Ali Pay,

TWINT verlangt unerhört hohe Gebühren, wenn möglich bezahlen Sie mit Kreditkarte!

Verkauf von Alkohol über Gasse ab 18 Jahren

Die Preise von Alkohol zum Mitnehmen, ausser Wein, entsprechen denen des Restaurants.

Wir verkaufen seit über 20 Jahren keine Tabakwaren mehr.

V2024_Sommer, inkl. 8.1% MwSt., gültig ab Start der Saison bis auf weiteres

Onlineversionen sind nicht immer aktuell, es gilt ausschliesslich das vor Ort aufgelegten Angebot und 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.

Viele Produkte sind Regional und Saisonal, die grosse weite Welt hat aber so viel mehr zu bieten
und darum lassen wir uns nicht von der Einfachheit, die Vielfalt des Angebotes vermiesen!

Schweizer Wiesen- oder Bio Milch für alle Milchgetränke

Brot & Backwaren - Bäckerei Fischer Ersigen

Metzgereien Wälchli Kirchberg & Aeschlimann Utzenstorf

Metzger Center Bern, Mercanto IP-Suisse

Käse, Joghurt - Dorfkäserei Koppigen, Milchprodukte - Saviva

Süss- & Salzwasserfische, Meeresfrüchte, Geflügel - Bianchi

Cerealien, Mehle, Öle, Konserven, Spirituosen - Saviva

Früchte, Gemüse, Kartoffeln & Kartoffelprodukte – Saviva, Kadi Langenthal

Schwein Steak, Filets, Braten, Kotelette
Suisse Garantie / IP-Suisse auf Ansage

**Kalb Rücken, Huft, Eckstück, Filet
Braten, Leber & Geschnetzeltes**
Suisse Garantie / IP-Suisse auf Ansage

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

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

Egli ^{*d} / Zander ^{*d} / Saibling ^{*e} / Felchen ^{*e}
Lachs, Salm ^{*f} / Thunfisch ^{*g}
Polen ^{*d} Deutschland ^{*e} Schottland ^{*f}, Pazifik ^{*g}

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

Die Auswahl der Fische von Bianchi Comestibles können saisonal wechselnde Herkünfte haben
^a **kann** mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika, erzeugt worden sein

Diese Bauernhöfe aus dem Dorf bereichern das Angebot saisonal und ganzjährig
Äpfel, Most, Spargeln & Gemüse Röthlisberger ^{IP-Suisse} Lobärghof Eier Strahm

Viele, aber nicht immer alle Produkte sind IP-Suisse Standard
Weil nicht immer genug am Markt sind, deklarieren wir beim Kalb- und Schweinefleisch den Käfer nicht.

Salate

Französische Salatsauce ^{4.10} Saison-Vinaigrette Sauce ¹⁰

Tages Salat ^{kann 9}

Blattsalate mit allerlei was gerade umeweg ist

Fr. 9.50

Gemischter Salat ^{kann 9}

kleiner

Fr. 14.00

Fr. 11.00

Saison Blattsalate

kleiner

Fr. 13.50

Fr. 11.00

Grosser Salatteller ^{kann 9}

mit Ersiger Ei

Fr. 26.00

Saison Salate

im Saisonteil der Speisekarte

Suppen

Tages Suppe ^{kann 7.9}

Immer einmal etwas Neues, manchmal aber leider manchmal schon „ausgelöffelt“
Saisonal kalt oder warm serviert

Fr. 9.50

Fleisch Suppe ⁹

Bouillon mit Ei, Sherry oder Portwein

Fr. 9.50

Gemüse- oder Crèmesuppe

im Saisonteil der Speisekarte

Vorspeisen

Berner Bauern Hamme aus dem Küchenrauch 110g Fr. 19.00

Pilz Pastetli 1.7 Fr. 15.00
im kleinen Blätterteigherz mit Pilzrahmsauce

Burgunder Schnecken 6 Stück Fr. 19.80
Zwiebeln, Knoblauch & Kräuterbutter überbacken

Eglifilets in Butter 4.10 Fr. 25.50
Remoulade Sauce 70-80g

Fisch

Ein gemischter Salat ist beim Teller Eglifilets inbegriffen

Eglifilets in Butter 4.10 Fr. 49.50
Remoulade Sauce und Salzkartoffeln 200-220g

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 für Fr. 11.00 zum Tauschen an eine Vorspeise an.

Schweins-Schnitzel paniert ^{1.4}	180g	Fr.	39.80
Pommes frites, Tagesgemüse	120g	Fr.	35.50

Schweins-Steak an Pilzrahmsauce ⁷	220g	Fr.	44.50
Tagliatellen ^{1.4} Tagesgemüse	150g	Fr.	39.50

Schweins-Steak Emmental	160g	Fr.	46.50
Berner Rösti, Schinken und Käse überbacken	120g	Fr.	42.00

Bärebrötli ^{1.4}	280-300g mit Füllung	Fr.	46.50
Schweins-Cordon-bleu, der beliebteste aller Klassiker			
Pommes Frites, Tagesgemüse			

Poulet-Geschnetzeltes Bangkok ^{2.6}	200g	Fr.	42.00
mit original Yellow- & Red Thai-Curry Paste	120g	Fr.	37.50
Gemüsereis ⁹			

Warme Gerichte

Ein gemischter Salat ist bei diesen warmen Gerichten inbegriffen

Kalb Geschnetzeltes Zürcherart ⁷	180g	Fr. 54.50
Berner Rösti mit Speckwürfeli	120g	Fr. 49.50
Kalb Wienerschnitzel ^{1.4}	160g	Fr. 49.50
der Klassiker aus der Butterpfanne	120g	Fr. 45.00
Pommes Frites, Tagesgemüse		
Kalb Cordon-bleu ^{1.4}	300-350g mit Füllung	Fr. 59.50
gefüllt mit Hamme und Greyerzer	180-200g	Fr. 54.00
Pommes frites, Tagesgemüse		
Rind Rib-Eye Black Angus ^{IP-Suisse}	240g	Fr. 64.00
mögen Sie es grösser?	pro 50g Supplement	Fr. 5.50
mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken		
Stärkebeilage nach Wahl, Tagesgemüse		
Rindsfilet Medaillon	2 St. à 120g	Fr. 70.00
im Speckmänteli gebraten	1 St. à 120g	Fr. 60.00
mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken		
Stärkebeilage nach Wahl, Tagesgemüse		
Rind Filet Stroganoff ⁷	180g	Fr. 60.00
an pikanter Paprika-Sauerrahmsauce	120g	Fr. 55.50
Gemüsereis ⁹		

Stärke- & Saison Beilage zum Auswählen oder Umtauschen

Gemüsereis ⁹ Tagliatellen ^{1.4} Pommes frites ¹ Kroketten ^{1.4.7}
 Kartoffel-Süsskartoffel Gratin im Töpfchen ⁷ Berner Rösti mit Speckwürfeli ^{25 Min.}

Tagesgemüse oder Spinatgratin ^{4.7}	an Stelle der inbegriffenen Beilage	Fr. 0.00
Tagesgemüse oder Gemüsegratin ^{4.7}	extra dazu	Fr. 7.50

Sommerkarte

Alle Saisongerichte sind ohne inbegriffenen Salat

Tomatencrème ⁷
mit frischen, sonnengereiften Rustico Tomaten

	Fr.	12.50
Grosse Tasse	Fr.	14.50

Tomatencrème Matrosen Art ^{6.7}
mit sautierten Krevetten, Moules & Venusmuscheln

	Fr.	21.50
--	-----	-------

Kräuterschwein Bratwurst ^{IP-Suisse}
mit Zwiebelsauce
Rösti ^{25 Min.}

1 St. à 125g	Fr.	24.50
2 St.	Fr.	29.50

Kräuterschwein Spare-Rips ^{6.10 IP-Suisse}
mit Barbecue-Sauce
Kartoffel Cuts mit Rosmarin

300-350g	Fr.	32.00
----------	-----	-------

Kalbsleber in Butter
mit Zwiebeln, Knobli & frischen Kräutern
Rösti ^{25 Min.}

200g	Fr.	41.00
120g	Fr.	36.50

Zanderfilets in Butter
mit Kapern & Salbei
angerichtet auf Ratatouille & Salzkartoffeln

	Fr.	38.00
kl. Portion	Fr.	32.50

Black-Tiger Krevetten ^{6/8er} **Bangkok** ^{2.6 FOS Vietnam}
pikant, mit original Thai Curry Paste
Gemüsereis ⁹

	Fr.	46.50
kl. Portion	Fr.	39.50

Tartare & Kaltes

zu allen Tartare erhalten Sie Toast & Butter

Carne Cruda

Kalbstartare nach Piemonteser Art
mit Trüffelöl, Limone & Grana Padano Splittern

Mahlzeit	180g	Fr. 38.00
kleine Portion	120g	Fr. 32.50
Vorspeise	70g	Fr. 24.50

Rindfleisch Tartare ⁴

zubereitet von mild bis feurig scharf

Mahlzeit	180g	Fr. 41.00
kleine Portion	120g	Fr. 36.00
Vorspeise	70g	Fr. 24.50

Tartare vom Südpazifik Ahi-Thunfisch ^{FOS}

mit nordischen Wildkräutern, Hölzern & Beeren

Mahlzeit	180g	Fr. 38.00
Vorspeise	90g	Fr. 24.50

Hausgemachtes Roastbeef ^{4.7.10}

Angus Entrecôte mit Basilikum-Mayonnaise
Roastbeef ist nicht immer verfügbar

Mahlzeit	180g	Fr. 38.00
kleine Portion	90g	Fr. 32.50

Ausgesuchte Flaschenweine

Licorne Blanche, Bolle Morges

fruchtig und kräftige Assemblage, traditionelle Vinifikation
Waadt AOC 2021/22

75cl Fr. 46.00

1dl Fr. 6.60

Dom de Sarraux ^{Grand Cru}, Bolle Morges

Ein rassiger und komplexer Pinot Noir
Luins AOC 2022

75cl Fr. 46.00

1dl Fr. 6.60

Warme Gerichte ohne Fleisch

Folgende Gerichte sind ohne inbegriffenen Salat

Butter, Bio-Milch, Rahm, Sauerrahm, Bio-Kaffeerahm, sogar Schweinfett und Ersiger Freiland Eier sind die Essenz unserer Küche.

Vegane Ernährung ist freiwillig, was auch für unser beschränktes Angebot gilt!
Vegetarische Gerichte oder Vegi-Abänderungen machen wir gerne.
Original Currypasten können immer etwas Krebspaste enthalten.

Gemüse Teller ^{25Min.}

Verschiedenes Gemüse, Blätterteigerherzchen ¹ mit Pilzrahmsauce ⁷
dazu je ein saisonales Gemüse- ^{4,7} & Süsskartoffel-Kartoffel Gratin ⁷

Fr. 33.00

Bio-Tofu

mit Pilz- ⁷, Thai-Curry- ^{2,6} oder Stroganoff ⁷ Sauce
dazu eine Stärkebeilage nach Wahl

Fr. 32.50

Sautiertes Gemüse Bangkok ^{2,6}

Pikantes Thai-Curry
Gemüsereis ⁹

Fr. 31.00

Pilzpastetli

im grossen Fischer Beck Blätterteigerherz ¹ mit Pilzen an Rahmsauce ⁷

Fr. 22.50

Omelette aus 3 Ersiger Eiern

wahlweise mit Schinken, Pilzen oder Käse überbacken

Fr. 19.00

Rösti natur ^{25Min.} 2 Ersiger Spiegeleier

Fr. 17.00

Warme Gerichte

Folgende Gerichte sind ohne inbegriffenen Salat

Schweinssteak im Salatring
Kräuterbutter

230g

Fr. 34.00

Kalbskopf mit Wurzelgemüse⁹
Selbst mit Salz, Zucker & Lorbeer gepökelt
dazu Vinaigrette¹⁰ & Salzkartoffeln

Fr. 30.00

Käseschnitte¹ **Walliser Art**^{25Min}
Schinken, Tomaten, Zwiebeln und Raclette Käse

Fr. 26.50

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

Fr. 24.00

Chicken Nuggets¹
dazu Mayo-Dips^{4.10}

150g Fr. 12.00

250g Fr. 17.00

500g Fr. 29.50

Grosse Portion Pommes Frites
auf Wunsch Mayo-Dips^{4.10}

Fr. 12.50

Beilage Pommes Frites *oder* **Stärkebeilage**

Fr. 7.50

Kalte Gerichte

Rindfleisch Tartare ⁴

zubereitet von mild bis feurig scharf

als Mahlzeit	180g	Fr.	41.00
kleine Portion	120g	Fr.	36.00
Vorspeise	70g	Fr.	24.50

Metzger Teller

Kalt aufgeschnittenes Fleisch und Käse je nach Angebot

Für ein Z'vieri kann man sich das Teller auch teilen oder bei mehreren Personen eine Platte schneiden lassen.

240-250g	Fr.	28.00
----------	-----	-------

Berner Bauern Hamme aus dem Rauch

240-250g	Fr.	35.00
150-160g	Fr.	28.50

Bierfuhrmann Salat garniert ^{4.10}

Salatwurst mit Zwiebeln und Gurken an Vinaigrette ¹⁰

	Fr.	24.00
kleine Portion mit Käse	Fr.	20.00
+	Fr.	4.00

Thon Salat garniert ^{4.10}

mit Zwiebeln

	Fr.	26.00
kleine Portion	Fr.	21.00

Sandwiches ^{1.4.6.8.10}

mit Fleisch oder Käse nach Wahl

Kleines Morgensandwich

mit Mütschli oder Weggli, solange es hat

Fr. 5.70

Grosses Sandwich

mit Zopf oder Brot, je nach Verfügbarkeit

Fr. 11.50

Getränkekarte

Preise inkl. 8.1% MwSt. gültig ab 1.7.2024

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		9.50
San Bitter mit Soda oder Orangenjus	8.50	
Campari 23° Cynar 17° Martini 23°		11.50
Appenzeller 29°		11.50
Pastis 45°	6.50	
Aperol Spritz / Saison Empfehlung		13.00
Alkoholfreie Drinks / Saison Empfehlung		11.50
Südweine & «Verdauerli»	2cl	4cl
Tio Pepe Sherry dry 18°		9.80
Porto 19° Madeira 17°		9.80
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	
Himbeere 42° 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		6.40
Feldschlösschen	Alkoholfrei 50cl		6.20
Feldschlösschen Zitrone	Alkoholfrei 33cl		5.50
Burgdorfer Helles	50cl		7.80
Bier vom Fass	2dl	3dl	5dl
Feldschlösschen Lager	4.20	4.80	6.20
Feldschlösschen Alkoholfrei	4.20	4.80	6.20
Feldschlösschen Braufrisch	4.40	5.00	6.50
Burgdorfer Helles	4.50	5.20	7.80

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>	7.20
Pepsi, Schorle, Citro, Sinalco	
Bügelmost mit Alkohol	7.50

	100cl
Rhazünser, Arkina still	12.50
Rivella, Pepita, Sinalco	

Wasser & Süsses offen	2dl	3dl	5dl
Rhazünser, Arkina still	3.60	4.60	6.20
Eistee, Rivella, Pepsi Cola, Citro, Pepita, Sinalco			

Hahnenwasser à discrétion pro Person 4.50
Bei Saalanlässen, Versammlungen & Bankette servieren wir Ihnen kein Hahnenwasser!

Warme Getränke	
Kaffee Crème, Espresso, Ristretto	4.80
Doppelter Espresso, Ristretto	6.00
Kaffee Emmental, im Glas mit Schlagrahm	5.00
Bio-Milchkaffee, Cappuccino	5.00
Latte Machiato	7.50
Kalte oder warme Ovo	4.80
Kalte oder warme Schoggi	4.80
Ovo oder Schoggi Melange (Schlagrahm)	5.50

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	6.70
als Kafi doppelt	4cl	8.80
Bäre Kafi Fin à l' Orange	2cl	8.20
Wybure Kafi Lie	2cl	8.20
Coretto Grappa	1cl	7.60

Grosse Tasse BIO Assam-Schwarz- oder Grüntee		5.00
Minze, Kamille, Eisenkraut, Rote Früchte		
Tee Wein	5cl	6.50
Tee Karibik Rum	2cl	7.80
Glühwein	Saison	7.00