

Zum Appetit ahregä...



Nüssler

mit warmem Späck,
Champignon und Ei

gross	14.90
klein	12.90

Winter Salat

Nüssler mit glassierte Marroni
Späck, Orangenfilet und
Huusgmachtli Honigsauce

gross	14.90
klein	12.90

*Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen...
und dann den Magen*



Die Preise sind in CHF und inklusive gesetzlicher MwSt.

Fondue us dr Region...



Üsi Preise si pro Person u dir dörft ca. 300 Gramm Fondue gniesse

Huusmischig Chäs Fritz Brienz 28.00

Das klassische altbewährte Fondue von Donato
Überzeugt durch seine Sämigkeit und Würze

Zutaten: Schönrieder Bergkäse, Wein, Nieselberger,
Swiss Lady, Kirsch und Maisstärke

Naturtrübes Zwickelfondue - mit dem vollen Biergeschmack 32.00

Der Käse für dieses Fondue stammt ausschliesslich aus dem Kanton Bern.
Als Ersatz für den Wein und den Kirsch wird das Rugen Zwickelbier und der
Rugen Fleur de Bier beigegeben. Dadurch erhält das Fondue einen leichten
Geschmack nach Bier im Abgang.

Zutaten: Schönrieder Bergkäse, Rugen Zwickelbier, Simmentaler, Vacherin,
Rugen Fleur de Bier und Maisstärke

Kanönli Fondue - das Kräftige mit viel Amore hergestellt 32.00

Ein rezentes Fondue mit würzigem Käse hergestellt. Anstatt Kirsch
wird vieille Prune beigegeben, welchen man im Abgang schmecken kann.

Zutaten: Wein, via Allegra, Röthenbacher, L'Amour de Bellegrade, Vacherin,
vieille Prune und Maisstärke

Steinpilz Fondue 32.00

Überzeugt durch seine Sämigkeit und Würze

Zutaten: Schönrieder Bergkäse, Wein, Nieselberger, Swiss Lady, Kirsch und Maisstärke

Späck Fondue 32.00

Überzeugt durch seine Sämigkeit und Würze

Zutaten: Schönrieder Bergkäse, Wein, Nieselberger, Swiss Lady, Kirsch und Maisstärke

Die Preise sind in CHF und inklusive gesetzlicher MwSt.

Prosecco Fondue – 32.00
Der Ferrari unter unseren Fondues

Das Fondue Moité-Moité wird mit Prosecco und Grappa angerührt. Der Prosecco macht das Fondue leicht und der Grappa verleiht ihm eine feine Süsse. Das eher milde Fondue liegt daher nicht schwer auf.

Zutaten: Schönrieder Bergkäse, Prosecco, Vacherin, Swiss Lady, Grappa und Maisstärke

Bärgler Fondue – das Urchige 32.00

Mit regionalen Berg- und Alpkäsen hergestelltes Fondue, welche an der Weltmeisterschaft 2013 ausgezeichnet wurden.

Es besticht durch seinen feinen Geschmack, welcher bei gross und klein sehr beliebt ist. Der beigegebene Kräuterschnaps rundet das Fondue wunderbar ab.

Zutaten: Grindelwalder Bergkäse, Wein, Alpkäse, Kräuterschnaps und Maisstärke

Gabelspitz Fondue – das aus der Höhle 32.00

Aus sehr würzigem Käse hergestellt, welche alle im Felsenkeller Gabelspitz in Röthenbach ausgereift wurden. Als Ersatz für den Wein wird Suure Most und für den Kirsch vieille Poire verwendet. Das verleiht dem rezenten Fondue ein einen leichten Geschmack nach vieille Poire im Abgang.

Zutaten: Suure Most, Flössler, Änneli Rahmchäs, Eiger Bergsteiger, Röthenbacher, vieille Poire, Maisstärke und Zitronensaft

Trüffel Fondue – für Liebhaber 36.00

Hergestellt aus einer Moité-Moité Käsemischung. Durch die Zugabe von schwarzer Trüffelcrème erhält das Fondue einen feinen Geschmack nach Trüffel.

Zutaten: Schönrieder Bergkäse, Wein, Vacherin, Swiss Lady, Kirsch, Trüffelcrème und Maisstärke (nach Verfügbarkeit)



Die Preise sind in CHF und inklusive gesetzlicher MwSt.

Öppis guets näbäbi...

Härdöpfu	pro Portion	5.50
Chörbli Pommes Frites		6.90
Äs Kirsch	2 cl 40 vol.	5


Wöu's so guet isch gsi...

D'Mitarbeiter informiere euch gärn über
üsi Huusgmachte Dessert

U de glich we mä nümme ma
ä husgmachte Willi ischchaut
CHF 7.00



Öppis flüssigs zum Chäs...



Ä Tasse Tee	4.50
Diversi Aromä	
Ä Tasse Wysesse Glühwy	6.80
vol. 10%	
Williams Honig Shot	6.80
2 cl vol. 35%	
Appenzeller Shot	6.80
2 cl vol. 35%	
Äs Schnäpsli oder Likör	8.80
Diversi Aromä	

Äs Gläsli Wy...

Weiss



Yvorne	5 dl	26.00
Johannisberg	5 dl	22.00
Piacere	75 cl	43.00
	5 dl	25.00

Wenn's no ä Fläschä Rotwy söu si, verlanget üsi Wycharte

Die Preise sind in CHF und inklusive gesetzlicher MwSt.