

Speisen und Getränke

Tapas

Oliven

Tomaten halb trocken im Olivenöl

Chorizo, pikante Salami

Manchego «spanischer Schafskäse»

Hummus mit Olivenöl aus dem Priorat

Auberginensalat mit Koriander

Egli-Knusperli, Tartarsauce

Samosas gefüllt mit Gemüse

Frühlings-Röllchen mit Gemüse

Gyozas «Japanische Maultaschen mit Gemüse»

pro Schale 9.–

Salate

Alle Salate an hausgemachter Sauce

Blattsalat in der Schüssel

Klein **10.–** (2 bis 3 Personen)

Mittel **15.–** (3 bis 4 Personen)

Gross **20.–** (4 bis 5 Personen)

Einfache Salate

Blattsalat «verschiedene Blattsalate»

Eisbergsalat «Edi» an Calypsosauce

Vorspeise **6.–**

Zwischenmahlzeit **10.–**

Hauptspeise **18.–**

Gemischte Salate

Marcel's Blattsalat mit Baumnuss, Apfel und Rauchfleisch (Graubünden)

Crevetten gebraten in Knobli und Chili auf erfrischendem Auberginen-Salat

Briekäse im Filoteig und Kräutern gebacken, an Beerensauce dazu Blattsalat

Le Chèvre, Ziegenkäse auf Blattsalat mit Zwetschenkompott und Baumnüssen

Vorspeise **12.–**

Zwischenmahlzeit **18.–**

Hauptspeise **26.–**

Suppen

Kürbissuppe

mit Rahm und Kürbiskernöl, Zwiebelsprossen
und Randenstreifen

12.–

Süßkartoffel-Ingwer

mit Rahm

12.–

Flammkuchen

Basis der Flammkuchen sind Frische San Marzano
Tomaten und unsere hausgemachte Rahm-Rucola Crème

Ziegenkäse mit Pinienkernen und Rucola-Blätter

Rassig, Chorizo mit Rucola Blättern

Urchig, Schwarzwälder Rauchschinken,
Zwiebel und Reibkäse

Gemüse, Zwiebel und Reibkäse

Graved-Lachs, Zwiebeln und ein Hauch Wasabi,
Rucola-Blätter

Tonno, Zwiebeln, Piri-Piri, Kapern, Reibkäse
und Rucola-Blätter

Pilz mit Eierschwämmli und Steinpilz, Zwiebeln, Reibkäse

Vorspeise **16.–**

Hauptspeise **26.–**

Tartar

Rinds Tartar «Bio/CH»

garniert mit Chili, Knobli, Zwiebeln, Kapern.
Dazu Brioche-Toast und Butter

Lachs Tartar (Norwegen)

mit Dill, dazu Chili, Zwiebeln, Knobli, Kapern.
Dazu Brioche-Toast und Butter

Tuna Tartar (Pazifik)

auf Reis an Sojasauce gekrönt von Avocado Wasabi
Guacamole, Ingwer und Sprossen

Vorspeise **25.–**

Hauptspeise **35.–**

Fleisch

Entenbrust (Frankreich)

aus dem Ofen an kleinem Jus,
auf Couscous und grünen Bohnen

38.–

Cordonbleu vom Säuli (CH)

ca. 250 gr gefüllt mit Schinken und Greyerzer,
dazu Ofengemüse und Pommes Allumettes

34.–

Wienerschnitzel vom Kälbli (CH)

ca. 100 gr auf Ofengemüse,
dazu Bärner Frites

42.–

Rindsburger (CH) vom «Simperl Metzger»

im Ciabatta, mit Zwiebel, Gurke, Tomate und unseren Saucen,
Pommes Allumettes

28.–

Poulet Brust (CH)

an indischem Curry Kaju Masala mit Cashewkern
und Tomaten, dazu Reis und Papadam

29.–

Fisch

Tintenfisch Ringe

gebraten im Olivenöl aus dem Priorat,
Chili, Knobli, Tomaten, Koriander,
mit Bärner Frites (scharf)

32.–

Kalmar im Rosmarin gebraten (Gluten Frei)

Auberginen-Gemüse Salat
und Sweet Potatoes

32.–

Eglifilet (Estland)

im Backteig «Gasser», Tartar Sauce
und Pommes Allumettes

32.–

Spaghetti

Alio e Olio

Olivenöl, Knoblauch, Chili und San Marzano Tomaten Würfeln

Pesto

an hausgemachter Basilikum Sauce mit Pinienkernen

Pilz

mit Steinpilz und Eierschwämmli

Vorspeise **16.–**

Hauptspeise **24.–**

Dessert

Gasser Glacé

Vanille Bourbon

Pistache

Caramel

Schoggi

Passionsfrucht Sorbet

Himbeeren Sorbet

Pro Kugel 5.–

Mit Doppelrahm 1.–

Apfelkuchen mit Blätterteig

frisch aus dem Ofen mit Zimt und Bourbon Vanille Glace

13.–

Schokoladenkuchen lauwarm

Pistazien Glacé und Greyerzer Doppelrahm

13.–

Panna Cotta

mit hausgemachten Zwetschgen Kompott

9.–

Espresso kalt mit Caramel Glacé

und Greyerzer Doppelrahm

9.–

Getränke

Softdrinks & Mineralwasser offen

Rhazünser mit Kohlensäure

Cola

Rivella Rot

Rivella Blau

Apfelsaft

Apfelschorle

Cola Zero

Eistee hausgemacht

(Apfel-Minze-Schwarztee und Zimt gemischt)

2 dl	3 dl	5 dl	1 lt
3.-	4.-	6.-	12.-

Marziliwasser ohne Kohlensäure

½ lt Flasche **1.-**

1 lt Flasche **2.-**

Bier vom Fass

	2 dl	3 dl	5 dl
Cardinal Lager 4.8%	3.50	5.00	8.00
Panaché Cardinal Lager 4.8%	3.50	5.00	8.00
Zwickel aus dem Wallis 5.2%	3.50	5.00	8.00
Valaisanne Pale Ale 5.2%	3.80	5.50	9.00

Ferdinand Kaffee

Der nachhaltig, Bio spitzen Kaffee vom Klösterli-Stutz in Bern

Café Crème **4.50**
Espresso **4.50**
Ristretto **4.50**
Milchkaffee (Schale) **5.–**
Cappuccino **6.–**
Latte Macchiato **6.50**
Carajilo **7.50**
Corretto **7.50**

Tee

Lassen Sie sich das Krüglein mit Wasser nachfüllen

Assam (Schwarz)
Chai mit Milch (Gewürztee)
Earl Grey (Pergamotte)
Olong
Senach Premium Japan (Grün)
Eisenkraut (Verveine)
Kamille
Früchtete
Kräuterte mit Lemongrass
Nana Minze

3 dl **5.50**

Weisswein

Mar de Frades, 2019/20

Das Bouquet begeistert mit Aromen von Zitronenschale, Gras, Pfirsich und einer mineralischen Note. Ausgeprägter Gaumen mit frischen Noten und einem Hauch von Salz und Eukalyptus. Langer, seidiger Abgang. Spanien, Galizien, Albarino, Vol. 12.5%

1 dl **8.–**

7.5 dl **55.–**

Hundstpoint, Grüner Veltliner 2019/20

Grüngelb in der Farbe. Duft: Apfel, Pfirsich und Zitronenschalen, Geschmack: saftige Aprikosen, Äpfel, gute Säure, viel Minerale. Niederösterreich, Weinviertel, Vol. 13%

1 dl **8.–**

7.5 dl **55.–**

Pinot Gris 2019/20

La Colombe, Raymond et Violaine Paccot, Féchy. Am Gaumen strukturiert, aber trotzdem frisch und knackig. Schweiz, Féchy, Grauburgunder, Vol. 13 %

1 dl **8.–**

7.5 dl **55.–**

Petite Arvine, Clavien 2019/20

Hellgelbe Farbe, intensives, blumiges Bukett mit charakteristischen Zitrusnoten. Am Gaumen reintönig, mit ausgeprägten Aromen und nachhaltiger Säure. Schweiz, Wallis, Petite Arvine, Vol. 12.5%

1 dl **8.–**

7.5 dl **55.–**

Rosé

Hecht & Banier Côtes de Provence 2020

Zarte Anis, Veilchen und Lavendelnoten umschmeicheln Nase und Gaumen. Grenache, Garnacha, Cinsault, Syrah, Shiraz
Frankreich, Côtes de Provence, Vol 13.5%

1 dl **8.–**

7.5 dl **55.–**

Prosecco

Teresa Rizzi

Das Traubengut für den Prosecco Brut "Teresa Rizzi" stammt ausschliesslich aus der Provinz Treviso. Sehr hell, brilliant, feine Perlage. Zarter Duft mit dezenten Fruchtaromen. Auf dem Gaumen wirkt er lebendig, leicht und delikater. Angenehmer Abgang.

Prosecco 85%, Pinot Bianco 15%, Vol. 11%

1 dl **8.–**

7.5 dl **55.–**

Rotwein

Dona Maria, Alentejano 2016/17

Im Geschmack überwiegen die roten Beeren. Die Balance ist perfekt, sehr rund mit guter Struktur, Portugal, Alentejano, Aragonez, Cab-Sav, Syrah, Alicante Bouschet, Vol. 14%

1 dl **8.–**
7.5 dl **55.–**

Ribas Negre, Hereus de Ribas 2016/17

Kirschrot mit violetten Reflexen. In der Nase feine Noten mediterraner Kräuter und roten Waldfrüchten. Komplexe und vielfältige Fruchtnuancen. Mallorca, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Vol. 14.5%

1 dl **8.–**
7.5 dl **55.–**

Z Just Zweigelt 2018/19

Dunkel-Rubinroter Zweigelt mit violetten Reflexen und fruchtbetont. In der Nase Aromen schwarze Kirchen, dunkle Beeren, süsse Gewürze, schwarze Schokolade. Spürbare und samtige, Vol. 14%. Burgenland

1 dl **8.–**
7.5 dl **55.–**

Pierre Qui Roule AOC 2018/19

Aromenvielfalt von Wildkirsche, Gewürzen, Pflaume und Kräutern in der Nase. Säurestruktur und samtigen Gerbstoffen. Wunderbarer Südfranzose aus dem Languedoc, Julien Zernott. Grenache 70%, Syrah 30%, Vol. 13.5%

1 dl **8.–**
7.5 dl **55.–**