

Salate und kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat	8.00
Gemischter Salat	9.50
„Bärner Märtsalat“ Knackig bunte Blattsalate mit Speckstreifen, gehacktem Ei, Apfelspalten und knusprigen Brotcroûtons	14.50
Nüsslersalat ...	
... mit gehacktem Ei und Brotcroûtons	10.50
... mit gehacktem Ei, Speck und Brotcroûtons	12.50
... mit gehobelter Belper Knolle und Trauben	14.50
<i>Wählen Sie Ihr Dressing: French, Italienne oder Honig-Balsamico</i>	
Hausgeräucherter Lachs auf eingelegtem Wurzelgemüse mit Winterblattsalaten an Orangenvinaigrette	18.50
Knusprig gebackene Wan-Tan gefüllt mit Kabis, Nüssen und asiatischen Gewürzen serviert mit Sweet Chili Dip und Rüebl-Mangosalat	15.00
Gebratene Kalbslebertranche mit Balsamico, glasierten Äpfeln und Zwiebeln begleitet von einem bunten Salatbouquet	17.00
Würziges Rindfleischtatar mit Kapern, Zwiebeln und Gurken serviert mit goldenem Toast und Butter	18.50
	<i>als Hauptgericht</i> 29.50

Suppen

Selleriecremesuppe mit Trüffelöl und gerösteten Baumnüssen	10.50
Pot-au-feu mit Lachs, Felchen und Dorsch verfeinert mit Orangen, Safran und fein geschnittenem Gemüse	13.00

Vegetarische Gerichte

	kl. Port	gr. Port
Kartoffelpfannkuchen mit Winterspinat gefüllt an pikanter Curry-Frischkäsesauce	18.00	24.00
Wirsingblatt gefüllt mit Nüssen und Äpfeln an Orangengewürzsauce auf Rotweinsrisotto	19.00	25.00

Alle Preise in CHF inkl. 8.0 % MWST

Fischgerichte

	kl. Port	gr. Port
Gebrautes Felchenfilet auf Rahmkraut mit Safran verfeinert und Kräuterschupfnudeln	32.00	39.00
Baby-Eglifilets nach Art des Chef's mit Champignons und Kapern serviert mit Salzkartoffeln	29.00	37.00
Gebraute Lachstranche asiatisch mariniert an einer rässigen Kürbissauce auf gebratenem Gemüse begleitet von duftendem Jasminreis	31.00	38.00

Fleischgerichte

	kl. Port	gr. Port
Urchige Bauernbratwurst von der „Linden Metzgerei“ mit Zwiebelsauce und knuspriger Butter-Rösti		21.00
Zartes Kalbgeschnetzeltes an Cognac-Rahmsauce serviert mit knuspriger Butter-Rösti	34.00	39.00
Kalbstecker geschnetzelt, mit Kräutern und Portwein begleitet von einer knusprigen Butter-Rösti	29.00	35.00
Gebrautes Schweinssteak aus der Kaffee-Marinade dazu servieren wir gedünstetes Wintergemüse und sämigen Rotweinsrisotto		28.00
Gebrautes Swiss-Beef-Entrecôte, Orangenhollandaise Pommes soufflées und Gemüsebukett	(250 g) 46.00 (150 g) 38.00	
Geschmorte Kalbsbäggli mit Dörpflaumen an Rotweinsauce Wintergemüse garnitur und Kartoffelstock	36.00	44.00
Knusprig gebratene Maispoullardenbrust „Winzer-Art“ mit Trauben, Speck und Croutons auf Gürbetaler Sauerkraut begleitet von feinen Kräuterschupfnudeln		29.00
Gebraute Entenbrust an Thai-Kokos-Ananas Curry auf Pak-Choi Karottengemüse und duftendem Jasminreis		36.00

Alle Preise in CHF inkl. 8.0 % MWST