



Aktuell

Frisches Gitzi (Hofmetzgerei Nussbaum, Bigenthal)
mit Spargeln und Frühlingskartoffeln

25.90

Bärlauchspätzli-Pfanne mit Gemüse

22.90

Gratinierte Grünspargeln mit Frühlingskartoffeln

23.90

Bärlauchspätzli mit gebratener Saucisson (Schweiz),
Spargeln und Gemüse

24.90

Lauwarmer Spargelsalat mit Rauchlachs

29.90



Zum Apéro oder zwischendurch

Portion Pommes frites
8.90

Poulet-Flügeli (5 Stück) mit Pommes frites
19.90
jedes weitere Flügeli: + 2.00

Reichhaltiges Apéro-Plättli
Trockenfleisch mit Greyerzer
29.90

Flammkuchen-Variationen
mit Speck
mit Poulet und Curry
mit Birnen und Roquefort¹
mit Sauerkraut und Speck
mit Sauerkraut und Rauchlachs
22.90 pro Kuchen



Unsere Salate

Grüner Saisonsalat^{1/2}

8.90

mit Ei und Speck: + 4.90

mit Rauchlachs: + 6.90

Gemischter Salat^{1/2}

10.90

mit Ei und Speck: + 4.90

mit Rauchlachs: + 6.90

Nüsslisalat^{1/2}

10.90

mit Ei und Speck: + 4.90

mit Rauchlachs: + 6.90

Frischer Rüeblisalat nach Art des Hauses^{1/2}

8.90



Unsere Vorspeisen

Murtener Fischsuppe
15.90

Burgunder Schnecken (Frankreich)
6 Stück 14.90
12 Stück 22.90

Rindstatar²
mit Pommes frites oder Toast
36.90 / Kleine Portion 30.90

Lachstatar²
26.90 / Kleine Portion 16.90



Unsere Fisch-Spezialitäten

Rauchlachs mit Meerrettichsauce und Röstli

27.90

Fisch-Stroganoff (Stör-, Egli- und Zanderfilet) mit Reis

33.90

Die drei besten Filets vom Tropenhaus Frutigen

Egli, Stör und Zander meunière

mit Gemüse und Salzkartoffeln

35.90

Fisch-Fondue

bereits ab 1 Person

mit Zander, Stör und Egli,

verschiedenen hausgemachten Saucen (Sauce Hollandaise, Dillsenf,

Meerrettich und Curry) und einer Beilage nach Wahl:

Röstli, Reis, Bärlauchspätzli, Pommes frites oder Kroketten

42.90



Stör

Gebratener Stör auf Grünspargeln
mit Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln
35.90

Hausgemachte Stör-Fischstäbchen mit Sauce Tartare
und Pommes frites
35.90

Zander

Zander mit Mandeln, Gemüse und Salzkartoffeln
35.90

Gebratener Zander im Saltimbocca Stil mit
Bärlauchspätzli, Spargeln und Sauce Hollandaise
35.90



Egli

Eglifilet meunière mit Gemüse und Salzkartoffeln
35.90 / Kleine Portion 31.90

Eglifilet mit Mandeln, Gemüse und Salzkartoffeln
35.90 / Kleine Portion 31.90

Frittierte Eglifilets mit Sauce Tartare und Pommes frites
35.90 / Kleine Portion 31.90



Käse- und Rösti-Spezialitäten

Portion Raclette (80-100g) mit Kartoffeln und Beilagen¹

8.90 pro Portion

jede weitere Portion 5.00

Wein-Empfehlung: ein Glas L'Alizé - Johannisberg AOC für 7.50

«Raclette classique» à discrétion mit Beilagen¹ (ab 2 Personen)

26.90 pro Person

Käsefondue mit Brot und Kartoffeln¹ (auch ohne Alkohol erhältlich)

bereits ab 1 Person

26.90 pro Person

Berner Rösti mit Speck und Spiegelei sowie mit Käse überbacken

28.90

Rösti mit Käse überbacken und mit Spiegelei¹

27.90

Bure-Znacht: Burehamme mit Rösti und Spiegelei

28.90

¹Vegetarisch ²Laktosefrei Auf Wunsch sind diverse Gerichte auch glutenfrei erhältlich



Typisch Schwyz



Rindszunge an Kapernsauce mit Kartoffelstock

29.90 / Kleine Portion 25.90

Kräuter-Kalbsleberli oder Suuri Kalbsleberli mit Rösti

36.90

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Rösti

43.90 / Kleine Portion 39.90

Traditioneller Suure Mocke mit Gemüse und Kartoffelstock

Sauerbraten vom Rind

33.90 / Kleine Portion 29.90

Hacktätschli mit Kartoffelstock

27.90

Berner Teller

mit Siedfleisch, Hamme, Speck, Wienerli,
Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln

(Zubereitungszeit ca. 25 Minuten)

32.90



Unsere Fleischgerichte

Wienerschnitzel vom Kalb mit saisonalem Gemüse und Pommes frites
42.90 / Kleine Portion 38.90

Schweins-Cordon bleu mit saisonalem Gemüse und Pommes frites
29.90

Kalbs-Cordon bleu mit saisonalem Gemüse und Pommes frites
44.90

Kalbs-Cordon bleu mit Truthahn-Schinken,
saisonalem Gemüse und Pommes frites
44.90



Die drei besten Stücke vom Rind
Huft, Entrecôte und Filet (je 80 g)
mit Sauce Béarnaise, Kräuterbutter, saisonalem Gemüse und Pommes frites
49.90

Entrecôte vom Rind oder Lammrückenfilet nach «Wäbere-Art»
mit saisonalem Gemüse und Pommes frites
39.90



Für Fleischliebhaber

Uf em heisse Stei

	180g	300g
Filet vom Rind	49.90	58.90
Entrecôte vom Rind	44.90	53.90
Pferdefilet	38.90	47.90
Lammrückenfilet	44.90	53.90

Supplement Fleisch

12.00 pro 100g

mit Kräuterbutter, Sauce Béarnaise, Gemüse und einer Beilage nach Wahl

Beilagen

Rösti, Reis, Bärlauchspätzli, Pommes frites oder Kroketten



ab 2 Personen:

Tatarenhut

Fondue Chinoise (Fleischbouillon)

Fondue Bourguignonne (Kokosnussöl)

Fondue Vigneron (Rotwein-Fondue)

300g handgeschnittenes Fleisch pro Person mit Rind-, Kalb- und Pouletfleisch
auf Wunsch auch mit Lamm-, Schweine- und/oder Pferdefleisch
verschiedenen hausgemachten Saucen und einer Beilage nach Wahl

62.90 pro Person

Supplement Fleisch (200g)

19.90

Beilagen

Rösti, Reis, Bärlauchspätzli, Pommes frites oder Kroketten



Allergien und Intoleranzen

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Servicepersonal gerne auf Anfrage.

Vegetarisch und vegan essen in der Wäbère

Unsere Karte enthält zahlreiche vegetarische und vegane Gerichte. Sie können weitere Gerichte unserer Karte auch in einer vegetarischen oder veganen Variante bestellen. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal. Wir beraten Sie gerne.

Alle Preise in Schweizer Franken
inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Preisänderungen bleiben vorbehalten.



Lebensmitteldeklaration

Fleisch

Rindfleisch	Paraguay (Natural Beef Fernheim) oder Uruguay
RindsHackfleisch / Innereien	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Wurstwaren und Speck	Schweiz
Lamm	Irland
Pferdefleisch	Argentinien
Wild	Europa



Fisch

Egli	Schweiz (frisch): Tropenhaus Frutigen
Stör	Schweiz (frisch): Tropenhaus Frutigen
Zander	Schweiz (frisch): Tropenhaus Frutigen
Lachs	Norwegen (frisch/TK)

Diverse Lebensmittel

Gemüse	Alles Frischgemüse / Spinat TK
Eier	Edgar Riedo, Ueberstorf (Freiland)
Frittieröl	High Oleic Sonnenblumenöl

Fleisch von ausserhalb der Schweiz kann mit hormonellen Leistungsförderern und/oder Antibiotika erzeugt worden sein.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.