



RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN

# Speisekarte

## Grüner Saisonsalat

9.00

mit Ei und Speck + 5.00 / mit Rauchlachs + 7.00

## Gemischter Salat

11.00

mit Ei und Speck + 5.00 / mit Rauchlachs + 7.00

## Murtener Fischsuppe

16.00

## Nüsslisalat

11.00

mit Ei und Speck + 5.00 / mit Rauchlachs + 7.00

## Tatar vom Rind oder Kalb

37.00 / Kleine Portion 31.00

## Flammkuchen-Variationen

mit Speck

oder

mit Sauerkraut und Rauchlachs

24.00 pro Kuchen



RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN

## Unsere Fisch-Spezialitäten

Rauchlachs mit Meerrettichsauce und Rösti  
28.00

Die drei besten Filets vom Tropenhaus Frutigen  
Egli, Stör und Zander meunière  
mit Gemüse und Salzkartoffeln  
36.00

Gebratener Stör oder Zander auf Gemüse mit Sauce Hollandaise und  
Salzkartoffeln  
36.00

Swiss Lachs oder Zander meunière mit Gemüse und Salzkartoffeln  
36.00  
Kleine Portion 32.00

Swiss Lachs oder Zander mit Mandeln, Gemüse und Salzkartoffeln  
36.00  
Kleine Portion 32.00

Frittierte Fisch-Chips mit Sauce Tartare und Pommes frites  
Egli, Stör und Zander  
36.00  
Kleine Portion 32.00



RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN

## Unsere Fleisch- und Käsespeisen

Schweins-Cordon bleu mit saisonalem Gemüse und Pommes frites  
30.00

Kalbs-Cordon bleu mit saisonalem Gemüse und Pommes frites  
45.00

Kräuter-Kalbsleberli oder Suuri Kalbsleberli mit Rösti  
37.00

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti  
44.00 / Kleine Portion 40.00

Wienerschnitzel vom Kalb mit saisonalem Gemüse und Pommes frites  
43.00 / Kleine Portion 39.00

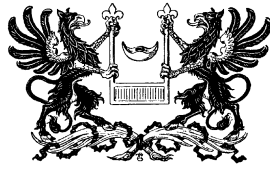
Entrecôte vom Weiderind (CH) «Wäbere-Art»  
mit saisonalem Gemüse und Pommes frites  
40.00

Saucisson à l'absinthe AOC mit Absinth-Risotto  
(Metzgerei Perroud, Les Ponts-de-Martel)  
33.00

Käsefondue mit Brot und Kartoffeln (bereits ab 1 Person)  
27.00 pro Person

Portion Raclette (80-100g) mit Kartoffeln und Beilagen  
9.00 pro Person  
jede weitere Portion 5.00

«Raclette classique» à discrétion mit Beilagen (ab 2 Personen)  
27.00 pro Person



RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN

## Unsere Desserts

Wäberer-Schoggicheueche mit Vanilleglacé und Rahm

11.00

Joghurt-Glace im Töpfli

9.00

Crème Catalan

9.00

Coupe Danmark

Vanilleglacé, warme Schoggisauce und Rahm

11.00 / klein 7.00

Hausgemachtes Eiskaffee

9.00

Meringue mit Greyerzer Doppelrahm

11.00 / klein 7.00

Zwetschgen- und Zitronen-Sorbet

3.00 pro Kugel

mit Schuss: + 5.00

Mokka- und Vanille-Rahmglacé

3.00 pro Kugel

mit Rahm: + 1.50 / mit Schuss: + 5.00

Kleines Käseteller

11.00