



## RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN

### Vorspeisen und Salate

Grüner Saisonsalat	9.00
mit Ei und Speck	14.00
mit Rauchlachs	16.00
Gemischter Salat	11.00
mit Ei und Speck	16.00
mit Rauchlachs	18.00
Gartensalat	
mit mariniertem Feta	22.00
mit frittiertem Fisch	25.00
mit Pouletbruststreifen	25.00
mit Rindshuftstreifen	25.00
Apéro-Plättli mit Käse und Trockenfleisch, zum Teilen für 2 Personen	29.00

### Unsere Fischspezialitäten

Egli oder Stör meunière mit Gemüse und Salzkartoffeln	36.00
Kleine Portion	32.00
Egli oder Stör mit Mandeln, Gemüse und Salzkartoffeln	36.00
Kleine Portion	32.00
Frittierte «Fish and Chips» mit Sauce Tartare und Pommes frites	36.00
Kleine Portion	32.00

ab 2 Personen:

### Fondue Chinoise und Tatarenhut

300 Gramm handgeschnittenes Fleisch pro Person mit Rind-, Kalb- und Poulet-Fleisch, verschiedenen hausgemachten Saucen und einer Beilage nach Wahl, pro Person	68.00
Beilagen: Pommes frites oder Kroketten	
Supplement Fleisch (200g)	20.00

### Unsere Fleischspezialitäten

Schweins-Cordon bleu mit Gemüse und Pommes frites	30.00
Kalbs-Cordon bleu mit Gemüse und Pommes frites	45.00
Kräuter-Kalbsleberli oder Suuri Kalbsleberli mit Rösti	37.00
Die drei besten Stücke vom Angus-Rind (Filet, Entrecôte, Sirloin) mit Gemüse und Pommes frites	55.00
Entrecôte vom Angus-Rind «Wäbere-Art» mit Gemüse und Pommes frites	40.00
Wienerschnitzel vom Kalb mit Gemüse und Pommes frites	43.00
Kleine Portion	39.00
Roastbeef mit Sauce Tartare, saisonaalem Salat und Pommes frites	34.00

### Rösti

Hausgemachte Rösti mit Käse und Spiegelei	28.00
mit Birnen und Gorgonzola	28.00
mit Käse, Schinken und Spiegelei	30.00

### Vom heissen Stein

	150g	300g
Filet vom Angus-Rind	49.00	59.00
Entrecôte vom Angus-Rind mit Kräuterbutter, Sauce Béarnaise, Gemüse und Pommes frites	45.00	54.00

### Fondue und Raclette

Käsefondue mit Brot, Kartoffeln und Beilagen	27.00
«Raclette classique» à discrétion mit Beilagen ab 2 Personen, pro Person	27.00

### Desserts

Wäbere-Schoggichueche mit Vanilleglacé und Rahm	11.00	Hausgemachtes Eiskaffee	9.00
Hausgemachte lauwarmer Birnen-Tarte Tatin mit Vanilleglacé	11.00	Zwetschgen-, Zitronen- und hausgemachtes Pfefferminz-Sorbet, pro Kugel	3.00
Crème Catalan	9.00	mit Rahm	+ 1.50
Coupe Danmark		mit Schuss	+ 5.00
Vanilleglacé, warme Schoggisauce und Rahm	11.00	Mokka-, Erdbeer und Vanille-Rahmglacé, pro Kugel	3.00
Kleine Portion	7.00	mit Rahm	+ 1.50
Meringue mit Greyerzer Doppelrahm	11.00	mit Schuss	+ 5.00
Kleine Portion	7.00	Joghurt-Glace im Töpfli	9.00

### Allergien und Intoleranzen

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

## Weine in Flaschenqualität im Offenausschank

pro dl

### Weissweine

Mont-sur-Rolle AOC Domaine Belletruche /Hoirie d'Erlach)	7.00
Bianco del Ticino DOC Tra noi (Brivio/Vergani)	7.50
Johannisberg AOC L'Alizé (Cave Emery)	7.50
Twanner Chardonnay AOC (Weingut Krebs)	8.00
Heida AOC Valais (Jean-René Germanier)	8.50
Roero Arneis DOCG Porello (Camestri)	7.50

### Rosé

Bue de Mer, Südfrankreich	7.50
---------------------------	------

### Rotweine

Humagne rouge AOC Valais (Jean-René Germanier)	8.00
Cornalin AOC Valais (Jean-René Germanier)	9.50
Merlot Ticino DOC Tra noi (Brivio/Vergani)	7.50
La Côte AOC Domaine Belletruche (Hoirie d'Erlach)	7.50
Nero d'Avola IGT Baglio di Vincenzo (Baglio Gibellina)	7.00
Ribera del Duero DO Pagos del Infante Roble (Lynus)	8.00

### Schaumweine

Prosecco DOC Treviso Extra dry (Borgo Mollino)	8.00
Spumante Rosé Motivo (Borgo Mollino)	8.00
Moscato d'Asti DOCG «La Morandina» (Giulio Morando)	8.00

## Flaschenweine weiss

Twanner Chardonnay AOC (Weingut Krebs)	55.00
Bianco del Ticino DOC Tra noi (Brivio/Vergani)	48.00
Mont-sur-Rolle AOC Domaine Belletruche (Hoirie d'Erlach)	45.00
Johannisberg AOC L'Alizé (Cave Emery)	48.00
Heida AOC Valais (Jean-René Germanier)	55.00
Petite Arvine AOC Valais (Jean-René Germanier)	53.00
Roero Arneis DOCG Camestri (Porello)	48.00

## Flaschenweine rosé

Blue de Mer, Südfrankreich	48.00
----------------------------	-------

## Flaschenweine rot

Maienfelder Blauburgunder AOC (Komminoth)	55.00
Maienfelder Blauburgunder AOC Barrique (Komminoth)	65.00
Merlot Ticino DOC Tra noi (Brivio/Vergani)	48.00
Merlot Ticino DOC Roncaia Riserva (Vinattieri Ticinesi)	55.00
Merlot Ticino DOC Quattromani (Brivio et al.)	85.00
La Côte AOC Domaine Belletruche (Hoirie d'Erlach)	47.00
Humagne Rouge AOC (Jean-René Germanier)	53.00
Cornalin AOC (Jean-René Germanier)	65.00
Syrah du Valais Réserve AOC Cayas (Jean-René Germanier)	82.00
Vino Nobile di Montepulciano DOCG Talosa	52.00
Toscana IGT «Collazzi» (Tenuta I Collazzi)	82.00
Barolo DOCG (Massolino)	82.00
Rosso di Montefalco (Arnoldo Caprai)	47.00
Ripasso Acini Ameni (Corte Figaretto).	49.00
Amarone (L'Anima di Vergani)	85.00
Veneto Rosso IGT Due (Gianni Tessari) 150 cl Magnum	85.00
Carignano del Sulcis DOC Rocca Rubia (Santadi)	65.00
Cannonau di Sardegna DOC Tonaghe (Contini)	49.00
Nero d'Avola Sicilia IGT Baglio di Vincenzo (Baglio Gibellina)	42.00
Primitivo di Manduria DOC (Contessa Carola)	48.00
Salento DOP Riserva Salice Vereto (Agricole Vallone)	45.00

Priorato DOCa Nassos (Rodríguez Sanzo)	60.00
Ribera del Duero DO Pagos del Infante Roble (Lynus)	52.00
Rioja DOCa Ontañón Crianza (Bodegas Ontañón)	48.00
Vinho Regional Alentejano Single Estate (Herdade da Pimenta)	48.00
Châteauneuf-du-Pape AOC Domaine Roger Perrin	59.00
Gigondas AOC Domaine Raspail-Ay (Dominique Ay)	65.00
Château Beychevelle 4 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé Saint-Julien	150.00

## Süssweine

Passito di Noto (Planeta) 50 cl	55.00
---------------------------------	-------

## Schaumweine

Moscato d'Asti DOCG «La Morandina» (Morando)	45.00
Prosecco DOC Treviso Extra dry (Borgo Mollino)	45.00
Spumante Rosé Motivo (Borgo Mollino)	45.00
Taittinger Champagne Réserve brut AOC	79.00
Cuvée Dom Pérignon (Moët & Chandon)	220.00

## Unsere Biere

### im Offenausschank

Calanda Lager	5.2%	30 cl	4.50
		50 cl	6.50
Eichhof Klosterbräu (edeltrübes Zwickelbier)	5.2%	30 cl	5.50
		50 cl	7.50
Ittinger Amber (Schweizer Premium-Bier)	5.6%	30 cl	5.50
		50 cl	7.50
Erdinger Weissbier	5.6%	30 cl	5.50
		50 cl	7.50

### Flaschenbiere

Bärner Müntschi	4.8 %	33 cl	6.00
Suure Most trüb mit Alkohol, Ramseier		49 cl	6.50
Calanda, alkoholfrei		33 cl	6.00

## Aperitifs

Kir Royal (mit Prosecco)		10 cl	9.50
Blanc Cassis		10 cl	8.50
Inge (Ingwerer, Prosecco)			11.50
Dr. Ginger Orange (Ingwerer, San Pellegrino Aranciata)			10.50
Ago (alkoholfreier Hugo)			10.50
Aperol Spritz			10.50
Weisswein gespritzt		10 cl	8.50
Sherry «Tio Pepe» (trocken)	15 %	4 cl	6.50
Portwein weiss oder rot	19 %	4 cl	6.50
Campari	23 %	4 cl	7.00
Campari mit Orangensaft	23 %	4 cl	8.00
Martini weiss oder rot	15 %	4 cl	7.50
Pernod (Pastis)	45 %	2 cl	7.50
Appenzeller Alpenbitter / Jägermeister	29 %	4 cl	7.50
San Pellegrino Bitter, alkoholfrei		10 cl	6.00

## Spirituosen

Fragen Sie unser Serviceteam. Wir führen eine grosse Auswahl an Edelbrände, Cognac, Whisky und weiteren Spezialitäten auf unserem Spirituosenwagen. Das Restaurant Zunft zu Webern bietet seinen Gästen zudem als einziges Restaurant in Bern alle 45 Grappe und Spirituosen aus dem Hause *Berla* an. Wir beraten Sie gerne.

Auf unserer Webseite finden [www.restwebern.ch](http://www.restwebern.ch) Sie unsere vollständige Wein- und Getränkekarte mit detaillierten Degustationsnotizen zu jedem Wein.