



## 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
Lauwarmer Gemüsesalat mit Burrata	17.00
Frischer Rüeblisalat nach Art des Hauses	9.50
Murtener Fischsuppe	16.00
Apéro-Plättli mit Käse und Trockenfleisch, zum Teilen für 2 Personen	29.00
Marinierter Rauchlachs, Swiss Single Malt Whiskey	18.00

### Unsere Fischspezialitäten

Egli meunière mit Gemüse und Salzkartoffeln	36.00
Frittierte «Fish and Chips» mit Sauce Tartare und Pommes frites	36.00
Fischfondue (ab 1 Person) mit Egli und Crevetten	45.00

*ab 2 Personen:*

### Fondue Chinoise, Tatarenhut oder Bourginionne

300 Gramm handgeschnittenes Fleisch pro Person mit Rind-, Kalb- und Poulet-Fleisch, verschiedenen hausgemachten Saucen und einer Beilage nach Wahl: Pommes frites oder Kroketten, Spätzli (pro Person)	68.00
Supplement Fleisch (200g)	20.00
Charbonnade: Tischgrill mit Holzkohle (pro Person)	68.00
Würstli vom Grill mit diversen Würstli (pro Person)	33.00
Vegi-Fondue Bourginionne mit Gemüse (pro Person)	35.00

### Unsere Fleischspezialitäten

Schweins-Cordon bleu mit Pommes frites	30.00
Kalbs-Cordon bleu mit Pommes frites	45.00
Roastbeef mit Pommes frites	34.00
Kräuter-Kalbsleberli mit Rösti	37.00
Die drei besten Stücke vom Angus-Rind (Filet, Entrecôte, Sirloin) mit Gemüse und Kroketten	55.00
Entrecôte vom Angus-Rind «Wäbere-Art» mit Gemüse und Pommes frites	40.00
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites	43.00
Paniertes Pouletschnitzel mit Pommes frites	21.00
Zürcher Geschnetzeltes	44.00

### Rösti

Hausgemachte Rösti mit Käse und Spiegelei	28.00
mit Birnen und Raclettekäse	28.00
mit Käse, Schinken und Spiegelei	30.00
Buure Znacht Rösti Hamme Spiegelei und Käse	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

Hausgemachtes Eiskaffee	9.00
Zwetschgen-, Zitronen- und hausgemachtes Pfefferminz-Sorbet, pro Kugel	3.00
mit Rahm	+ 1.50
mit Schuss	+ 5.00
Mokka-, Schoggi und Vanille-Rahmglacé, pro Kugel	3.00
mit Rahm	+ 1.50
mit Schuss	+ 5.00
Wäbere-Schoggichueche mit Vanilleglacé und Rahm	11.00
Crème Catalan mit Absinth	9.00
Coupe Danmark Vanilleglacé, warme Schoggisauce und Rahm	11.00
Kleine Portion	7.00
Meringue mit Greyerzer Doppelrahm	11.00
Kleine Portion	7.00

### Allergien und Intoleranzen

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