

# 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
✓ Nüssler Salat	11.00
mit Ei und Speck	16.00
mit Rauchlachs	18.00
✓ Frischer Rüeblisalat nach Art des Hauses	9.50
✓ Lauwarmer Gemüsesalat mit Burrata	17.00
«Dino-Knochen»: Markbein aus dem Ofen	18.00
Fenchel-Carpaccio mit Tartar von geräucherten Forellen und Burrata	22.00
Kalbstartar auf Burrata mit getoastetem Brot	31.00
Murtener Fischsuppe	16.00
Apéro-Plättli mit Käse und Trockenfleisch für 2 Pers.	35.00

ab 2 Personen:

## Fondue Chinoise oder Bourginionne, Tatarenhut

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

ab 2 Personen:

## Charbonnade

«Charbonnade» - Der Tischgrill mit echter Holzkohle	
300 Gramm handgeschnittenes Fleisch pro Person mit Rind-, Kalb- und Poulet-Fleisch, verschiedenen hausgemachten Saucen und einer Beilage nach Wahl: Pommes frites, Spätzli oder Reis	pro Person
	68.00

ab 1 Personen:

## Würstli-Plausch

Würstli grillieren auf der Grillplatte: Diverse Würstsorten und einer Beilage nach Wahl: Pommes frites, Spätzli oder Reis	pro Person	33.00
---	------------	-------

## Fondue und Raclette

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

## Fischspezialitäten

Pochierter Lachs mit sämigem Safran-Sauerkraut und Salzkartoffeln	36.00
Egli meunière mit Gemüse und Salzkartoffeln	36.00
Frittierte «Fish and Chips» mit Sauce Tartare und Pommes frites	36.00
Moules et frites	28.00
Fisch-Geschnetztes mi Rösti	36.00
Fischfondue (ab 2 Person) mit Egli, Lachs und Crevetten sowie diversen Saucen und einer Beilage nach Wahl: Pommes frites, Spätzli oder Reis	45.00

## Fleischspezialitäten

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites	37.00
Kräuter-Leberli vom Swiss Premium Beef mit Rösti	37.00
Entrecôte «Wäbere-Art» mit Gemüse und Pommes frites	40.00
Kalbsrahmschnitzel mit hausgemachten Nudeln	44.00

## Wildgerichte

Rehgeschnetztes mit Pilzrahmsauce und Spätzli	34.00
Rehschnitzel mit Herbstgarnitur und Spätzli	35.00
Wildhackbraten mit, Herbstgarnitur und Spätzli	28.00
✓ «Jäger-Pech»: Herbstgarnitur, Pilzrahmsauce und Spätzli	28.00

## Vom heissen Stein

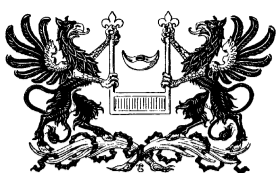
	150g	300g
Pferde Steak	31.00	41.00
Filet vom Angus-Rind	49.00	59.00
Entrecôte vom Angus-Rind	45.00	55.00
mit Kräuterbutter, Sauce Béarnaise und Pommes frites		

## Rösti

✓ Rösti mit Käse und Spiegelei	28.00
✓ Rösti mit Birne und Raclettekäse	28.00
Berner Rösti Käse, Speck und Spiegelei	30.00
«Buure-Znacht»: Rösti, Hamme, Spiegelei und Käse	30.00

## Allergien und Intoleranzen

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



## RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN

### Weine in Flaschenqualität im Offenausschank

(pro dl)

#### Weissweine

Bianco del Ticino DOC Tra noi (Brivio/Vergani)	7.50
Aigle Chapelle AOC (Bernard Cavé)	7.50
Johannisberg AOC Valais (Le Rhyton d'Or)	7.50
Twanner Chardonnay AOC (Weingut Krebs)	8.00
Roero Arneis DOCG Porello (Camestri)	7.50

#### Rosé

Rosato Nieddera Valle del Tirso IGT (Contini) Sardinien	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
Aigle Chapelle Pinot noir (Bernard Cavé)	7.50
Nero d'Avola IGT Baglio di Vincenzo (Baglio Gibellina)	7.00
Ribera del Duero DO Via Norte Infante Roble (Lynus)	8.00
j <sup>2</sup> Colheita Douro (Quinta do Soque) Portugal	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

Aigle Chapelle AOC (Bernard Cavé)	48.00
Twanner Chardonnay AOC (Weingut Krebs)	55.00
Bianco del Ticino DOC Tra noi (Brivio/Vergani)	48.00
Johannisberg AOC Valais (Le Rhyton d'Or)	48.00
Petite Arvine AOC Valais (Jean-René Germanier)	53.00
Heida AOC Valais (Jean-René Germanier)	55.00
Roero Arneis DOCG Camestri (Porello)	48.00

### Flaschenweine rosé

Rosato Niederra Valle del Tirso IGT (Contini) Sardinien	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
Aigle Chapelle Pinot noir (Bernard Cavé)	48.00
Humagne Rouge AOC (Jean-René Germanier)	53.00
Cornalin AOC (Jean-René Germanier)	65.00
Cayas – Syrah du Valais Réserve AOC (Jean-René Germanier)	82.00
Vino Nobile di Montepulciano DOCG Talosa	52.00
Toscana IGT «Collazzi» (Tenuta I Collazzi)	82.00
Barbera d'Alba (Porello)	48.00
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
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 Via Norte Infante Roble (Lynus)	52.00
Rioja DOCa Ontañón Crianza (Bodegas Ontañón)	48.00
j <sup>2</sup> Colheita Douro (Quinta do Soque) Portugal	55.00
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
Veneto Rosso IGT Due (Gianni Tessari) 150 cl Magnum	85.00
j <sup>2</sup> Colheita Douro (Quinta do Soque) 150 cl Magnum	110.00

### Süssweine

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

### Schaumweine

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

### Unsere Biere

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

### Flaschenbiere und Apfelmmost

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