



RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN BERN

Mittagskarte

Mittwoch, 25. Januar 2023

Unser Mittagsmenü servieren wir Ihnen von
Montag bis Freitag, 11.30 – 13.45 Uhr

Menü-Fleisch *

Schweizer Pouletgeschnetzeltes 24.00
Currysauce, Reis & glasierte Äpfel

Menü-Vegetarisch *  18.00
Ratatouille-Ravioli
Salbeibutter & geröstete Pinienkerne

Menü-Fisch *

Zander-Knusperli (Z, Deutschland) 24.00
Kräuterreis & Tartarsauce

* zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen unseren
Menüsalat oder unsere Tagessuppe

Tages-Hit

Aaretaler-Röstbratwürste (CH) 26.00
Röstitaschen mit Frischkäse & Zwiebelsauce

Gesund ins neue Jahr starten...

Gemischter Wäbere-Salat mit Dukkah

an unserem Hausdressing

Wahlweise mit:

mit Champignons & pochiertem Ei  17.00

mit Champignons & gebratener Kalbsleber 28.00

mit Champignons & gebratenen Fischstreifen 26.00

äs het, solangs het...

Unsere Weinempfehlung

Weisswein

Wäbere Wy, Yvorne AOC 10cl 5.00
Chasselas Riem & Daepf

Fendant AOC 10cl 7.50
Chasselas Le Rhyton d`Or

Rotwein

Salve IGT 10cl 9.50
Sangiovese Podere L`AIONE, Montecatini

Mas Bécha Classique Plus 10cl 7.00
Syrah, Grenache Mouvedre, Languedoc-Roussillon

Vom heissen Stein

Hohrückensteak vom Duroc Schwein (CH) 29.00

Rindshuft-Steak (Paraguay) 32.00

dazu servieren wir Ihnen Pommes frites & Kräuterbutter

Wochen-Hit

Schweins Cordon-bleu (CH) 37.00

Pommes frites

Von der Käserei

Käsefondue «Hausmischung»

Kartoffeln & Brot

Klassisch 27.00

Chili 27.50

Tomate 28.00

Rustico (Speck, CH & Kräuter) 29.00

Champignons & Schnittlauch 28.50

Raclette « classique » à discrétion 28.00

ab 2 Personen

Zum Verweilen ab 2 Personen

Fondue Chinoise **pro-Person** 68.00

Fondue Bourguignonne **pro Person** 68.00

pro Person 300 Gramm von handgeschnittenen

Rind (Paraguay) & Kalbfleisch (CH),

hausgemachten Saucen

Pommes frites, Reis oder Spätzli

Supplement Fleisch **200g** 20.00

Allergien und Intoleranzen

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



Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt
WLAN: RZzW-Guest / Kennwort: restwebern





RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN

BERN

Mineralwasser & Süssgetränke

<u>Offenausschank</u>	20cl	30cl	50cl
Hahnwasser	0.80	1.20	2.00
Hausgemachter Ischtee	3.50	4.50	6.50
Citro	3.50	4.50	6.50

Flaschen

Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure		75cl	7.50
Henniez mit oder ohne Kohlensäure		33cl	4.50
		50cl	6.00
Coca Cola oder Coca Cola Zero		33cl	5.00
Rivella rot oder blau		33cl	5.00
Ramseier Apfelshorle		33cl	5.00
Tonic Water		20cl	5.00
Bitter Lemon		20cl	5.00
Orangen oder Tomatensaft		20cl	5.00
San Bitter		10cl	5.00

Bier & Most

Offenausschank

Calanda Lager	5.2 % vol.	20cl	3.80
		30cl	4.50
		50cl	6.50
Ittinger Amber	5.2% vol.	20cl	4.80
		30cl	5.50
		50cl	7.50
Erdinger Weissbier	5.6% vol.	20cl	4.80
		30cl	5.50
		50cl	7.50
Eichhof Klosterbräu	5.2% vol.	20cl	4.80
		30cl	5.50
		50cl	7.50
Panaché oder Hennache		20cl	3.80
		30cl	4.50
		50cl	6.50

Flaschen

Bärner Müntschi	4.8% vol.	33cl	6.00
Eichhof Hubertus	5.7% vol.	33cl	6.00
Feldschlösschen Alkoholfrei		33cl	6.00

Most

Ramseier Apfelwein, trüb	4% vol.	50cl	6.80
Ramseier Apfelwein, trüb	alkoholfrei	50cl	6.80

Schaumweine

Champagne, Blanc Brut <i>Joseph Perrier & Fils Cuvée Royal</i>	12.50
Val d'Eve, Blanc Brut Mousseux, Charles Rolaz, Genf /Wallis	8.00
Val d'Eve, Rosé ½ Sec Mousseux, Charles Rolaz, Genf /Wallis	8.00
Moscato d'Asti « La Morandina » DOCG <i>Giulio Morando</i>	8.00

Warme Getränke

Kaffee / Espresso / Ristretto / Tee	4.50
Schale / Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	5.50
Espresso doppio	5.50
Kaffee coretto / Kaffee fertig oder Luz	7.50
Ovomaltine, warm oder kalt	5.00
Caotina, warm oder kalt	5.00

Weine im Offenausschank

<u>Weisswein</u>	10cl
Bianco del Ticino DOC Tra noi <i>Brivio/Vergani</i>	7.50
Aigle Chapelle AOC <i>Bernard Cavé</i>	7.50
Chardonnay Clémence Genève AOC <i>La Cave de Genève</i>	8.00
Roero Arneis DOCG Porello <i>Cametri</i>	7.50
Petit Arvine du Valais <i>Charles Rolaz Hammel SA</i>	8.00

Roséwein

Val d'Eve, Oeil de Perdrix AOC <i>Charles Rolaz Hammel SA</i>	7.50
---	------

Rotwein

Humagne rouge AOC Valais <i>Jean-René Germanier</i>	8.00
Cornalin du Valais AOC, les Félines, Charles Rolaz Hammel SA	9.50
Merlot del Ticino Runchet DOC <i>Cave Tamborini</i>	7.50
Pinot Noir AOC Coteau de Verschiez (<i>Bernhard Cavé</i>)	7.50
Aione IGT <i>Podere L' AIONE, Montecatini</i>	8.50
Sicilia Nero d'Avola, Faunus, Italien	7.00
Boada Tempranillo DO, Gruppo Yllero, Ribera del Duero, Spanien	8.00

Apéro

Aperol-Spritz		11.00	
Hugo		11.00	
Inge, <i>Ingwerer & Prosecco</i>		11.00	
Weisswein, süss oder sauer		8.00	
Blanc Cassis		8.50	
Kir-Royal		13.50	
Bombay Sapphire Dry Gin- Tonic		14.00	
Campari	23% vol.	4cl	7.00
Campari-Soda		8.00	
Campari-Orange		9.00	
Cynar	16.5% vol.	4cl	7.00
Cynar-Orange		9.00	
Martini bianco oder rosso	15% vol.	4cl	7.00
Martini bianco oder rosso-Orange		9.00	
Appenzeller Alpenbitter	29% vol.	4cl	7.00
Ramazotti	30% vol.	4cl	7.00
Pastis «51»	45% vol.	2cl	7.00

Alkoholfrei

San Bitter-Spritz	8.50
Ago, <i>alkoholfreier Hugo</i>	8.50
«Zero» Gin-Tonic	8.50
«Zero» Aperol-Spritz	8.50

Allergien und Intoleranzen

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



Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt
WLAN: RZzW-Guest / Kennwort: restwebern

