



RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN BERN

Mittagskarte

Freitag, 17. März 2023

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

Menü-Fleisch * 24.00
Panierte Pouletfilets (CH)
rotes Gemüsecurry mit Kichererbsen & Kartoffeln

Menü-Vegetarisch *  18.00
Käse-Spätzli
Röstzwiebeln, caramellierte Äpfel & Birnen

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

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

Tages-Hit 22.00
Wäbere-Bratwurst (leicht pikante Schweinbratwurst, CH)
Zwiebelsauce & Pommes frites

Salate zum Mittag

Gemischter Wäbere-Salat mit Croutons

an unserem Hausdressing

Wahlweise mit:

mit **Champignons & pochierten Eier**  17.00

mit **Champignons & gebratenes Kalbsleber** 28.00

mit **Champignons & Rauchlachs** 26.00

äs het, solangs het...

Unsere Weinempfehlung

Weisswein

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

Lansilò bianco di Merlot DOC 10cl 7.50
Merlot, Cantina Cavaliere

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 35.00

Schweins Cordon-bleu (CH)

Pommes frites

Von der Käserei

Käsefondue «Hausmischung»

Kartoffeln & Brot

Klassisch 27.00

Chili 27.50

Tomate 28.00

Rustico (Speck, CH, Schnittlauch) 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 handgeschnittenes

Rind (Paraguay) & Kalbfleisch (CH), hausgemachten Saucen

Pommes frites, Reis oder Spätzli

Supplement Fleisch **200g** 20.00

Allergien und Intoleranzen

Fleisch von ausserhalb der EU kann mit hormonellen oder nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

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

Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt

WLAN: RZzW-Guest / Kennwort: restwebern





RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN

BERN

Mineralwasser & Süssgetränke

Offenausschank	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	
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
Calanda Alkoholfrei		33cl	6.00

Most

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

Warme Getränke

Kaffee / Tee

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

Wein im Offenausschank

Weisswein

Lansilò bianco di merlot DOC, <i>Cantina il Cavaliere</i>	7.50
Aigle Chapelle AOC <i>Bernard Cavé</i>	7.50
Domaine de Crochet, Chardonnay, <i>Hammel SA</i>	8.00
Roero Arneis DOCG Porello <i>Camestri</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 du Valais les Félines, <i>Hammel SA</i>	8.00
Cornalin du Valais AOC, les Félines, <i>Charles Rolaz Hammel</i>	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, <i>Gruppo Yllero, Ribera del Duero</i>	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

Fleisch von ausserhalb der EU kann mit hormonellen oder nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Servicepersonal auf Anfrage gerne. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt



WLAN: RZzW-Guest / Kennwort: restwebern

