



# RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN BERN

## Speisekarte

11.30 – 13.45 & 18.00 – 21.30 Uhr

### Vorspeisen

✔ **Wäbere`s Frühlingsalat** 16.50  
bunte Blattsalate, grüne Spargelspitzen & pochiertes Ei

✔ **Bunte Blattsalate mit gerösteten Kernen** 9.00

✔ **Gemischter Wäbere-Salat mit Ei & Croutons** 11.00  
mit Speck (CH) 13.00

unsere Salate servieren wir Ihnen an unserem Hausdressing

**Wäbere`s Apéro-Plättli** 32.00  
Emmentaler Trockenwurst, Rohschinken, Trockenfleisch (CH) & Käse

✔ **Hausgemachte Spargelcremesuppe** 11.00  
Bärlauchöl & Croutons

### Pasta

✔ **Orecchiette mit Champignons** 22.00  
Tomatenrahmsauce, Chili & Knoblauch

**Orecchiette mit Speckwürfeli (CH)** 24.00  
Tomatenrahmsauce, Chili & Knoblauch

### Rösti

✔ **Rösti mit Raclettekäse & Spiegelei** 21.00

✔ **Rösti mit Apfel, Raclettekäse & Spiegelei** 22.00

✔ **Rösti mit grünem Spargel, Raclettekäse & Spiegelei** 23.00

**Bärner Rösti mit Speck (CH)** 23.00  
Raclettekäse & Spiegelei

### Fish & Chips

**Im Bierteig gebackene Eglfilets (W, Estland)** 35.00  
Tartarsauce & Pommes Frites

### Unsere Weinempfehlung

#### **Weisswein**

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

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

#### **Rotwein**

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

La petite lune rouge, Bordeaux AOC 10cl 7.50  
Merlot 55%, Cabarnet Sauvignon 30 %  
Cabarnet Franc 15%

### Fleischspezialitäten

**Schweins-Cordon bleu (CH)** 37.00  
Pommes frites & Gemüse

**Entrecôte « Wäbere-Art » (Paraguay)** 44.00  
Pommes frites & Gemüse

**Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» (CH)** 39.00  
Rösti

**«Anke-Läberli» (CH)** 36.00  
Knoblauch, Zwiebeln, Schnittlauch & Rösti

**Wäbere-Bratwurst (leicht pikante Schweinbratwurst, CH)** 24.00  
Zwiebelsauce & Rösti

### 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 (nur im Restaurant)** 28.00  
ab 2 Personen

✔ **Vom heissen Stein** 150g 300g

**Hohrückensteak von Duroc-Schwein (CH)** 29.00 37.00

**Rindsfilet - Chorti Beef (Paraguay)** 49.00 62.00

**Rinds-Entrecôte - Chorti Beef (Paraguay)** 44.00 55.00

zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Pommes frites & Kräuterbutter

### 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),  
hausgemachte 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

## Getränkekarte

### Mineralwasser & Süssgetränke

<u>Offenausschank</u>	20cl	30cl	50cl
Hahnewasser	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
Feldschlösschen	Alkoholfrei	33cl	6.00

### Most

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

### **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
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, Italien</i>	7.50
Petit Arvine du Valais, <i>Charles Rolaz Hammel SA</i>	8.00
<u>Roséwein</u>	<b>10cl</b>
Val d'Eve, Oeil de Perdrix AOC, <i>Charles Rolaz Hammel SA</i>	7.50
<u>Rotwein</u>	<b>10cl</b>
Humagne rouge du Valais, les Félines, <i>Hammel SA</i>	8.00
Cornalin du Valais AOC, les Félines, <i>Charles Rolaz Hammel SA</i>	9.50
Merlot del Ticino Runchet DOC, <i>Cave Tamborini</i>	7.50
Pinot Noir AOC Coteau de Verschiez, <i>Ollon Bernhard Cavé</i>	7.50
Aione IGT <i>Podere L'AIONE, Montecatini, Tsokana, Italien</i>	8.50
Sicilia Nero d'Avola, <i>Faunus, Italien</i>	7.00
Boada Tempranillo DO, <i>Gruppo Yllero, Ribera del Duero, Spanien</i>	8.00

### Schaumwein

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

### **Apéro**

Aperol-Spritz			11.00
Hugo			11.00
Inge, <i>Ingwerer &amp; 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

