

D'VORSCHPIIS

	KLEIN	GROSS
RIBELIZIUGU & PIUZÄ v+		
Ribeltriangel auf sautierten Waldpilzen, garniert mit frischen Kräutern	19	
HANDGSCHNITTNIGS RINDSFILET-TATAR		
mit hauchdünn aufgeschnittenem Bärner Blitz und Rapsöl mit Berner Trüffel *	26	38 +5
SCHWIIZER ALPINEN-LACHS-TATAR		
mit Sauerrahm, Rosa Pfeffer, Zitrone und Dill	24	36
KLASSISCHÄ NÜSSLISALAT		
mit Ei & Speck	14	
mit Tofu & sautierten Pilzen v+	14	
WINTERSALAT		
Nüsslersalat mit Äpfeln, Nüssen und sautierter Kalbsmilke	24	
HEISSÄ MARKCHNOCHÄ		
mit Kräuterkruste, geräuchertem Salz und geröstetem Ruchbrot	18	
D'SUPPE		
BÄRNER BIERSUPPÄ v		
mit Bärner Blitz und hausgemachten Croûtons	12	
SÜÄSS-SCHARFI BIRÄSÄNFSUPPE v		
garniert mit Sauerrahm	14	
LINSÄSUPPÄ MIT RÜÄBLI v+		
küstige Linsensuppe mit Rüebli	14	

v vegetarisch

v+ vegan

...US EM FISCHERBOOT

ZANDERFILET

mit Mauler Schaumwein-Rahmsauerkraut & Randenkartoffeln

42

ALBELI MIT CHRÜTER

Felchenfilets in Butter, Petersilie und Schnittlauch gebraten
dazu honigglasierte Rüebli und Salzkartoffeln

40

GRILLIERTI SCHWUIZER CREVETTE

grillierte blaue Schweizer Crevetten an Zitronen-Knoblauch Marinade
auf Mauler Schaumwein-Risotto

44

VEGAN

BÄRNER WIISWYRISOTTO ^{v+}

mit einem Pilz-Schalottenspiess

29

QUINOATALER MIT SAFRAN ^{v+}

Schweizer Quinoataler mit Munder Safran an Randen-Sauerrahmsauce
mit Schwarz- & Petersilienwurzel, Pastinakengemüse & frittiertem Federkohl

32

BUTTERNUSSCHÜRBIS ^{v+}

gegrillter Butternusskürbis auf sämiger Ribelmaispolenta mit Rapsöl
mit Berner Trüffel

29
+5

SELLERIESCHNITZU ^{v+}

Sellerieschnitzel im Haselnussmantel mit glasierten Rüebli
frittiertem Federkohl und Randenkartoffeln

32

FÜR ÜSI CHLIINE GESCHT

Kinder sollen die Vielfalt unseres Angebots entdecken.

Nach Lust und Laune wählen können.

Zum pauschalen Preis von 15 Franken.

Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.

Getränke sind nicht inbegriffen.

URCHIGS

JORGES GROSSMUETER REZÄPT - GSCHMORTI SCHWIINSHAXÄ

Duroc Schweinshaxe geschmort im Berner Rotwein
mit Karotten, Sellerie und Lauch, dazu Kartoffelstampf 39

CORDON BLEU VOM AARETALER DUROC SÖILI

mit Raclettekäse und Landrauschschinken
dazu Bärner Frites mit Kräutersalz 38

«BÄRNER-PLATTE»

Siedfleisch, geräucherter Schinken und Speck,
Rippli, Berner Schweins- und Zungenwurst,
dazu Salzkartoffeln, Bio-Sauerkraut und Dörrbohnen 37

«CHÜBU»-RÖSCHTI ^v

mit Zwiebeln und Tomaten, Spiegelei, überbacken mit Berner Bergkäse 23
mit Speck 27

GHACKETS MIT HÖRNLI

Rindshackfleisch an feiner Sauce mit Hörnli 27

CHÜBU-LIEBLINGE

CHATEAUBRIAND

Schweizer Rindsfilet am Stück gebraten an Sauce Bernaise und Kräuterjus mit honigglasierten Rüebli und Kürbiswürfel dazu hausgemachtes Kartoffelgratin und Streichholz-Kartoffeln oder Bärner Frites ab 2 Personen, pro Person 62

RINDESENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS»

am Knochen gereiftes Swiss Black Angus IP-Suisse Entrecôte, dazu Streichholz-Kartoffeln mit extra Berner Trüffel * 48
+5

CHALBSLÄBERLI

Geschnetzelte Schweizer Kalbsleber mit Eschalotten und Kräutern, dazu knusprige Rösti 38

BÄRNER GSCHNÄTZLETS

Schweizer Kalbsgeschnetzelttes an Rahmsauce, braune Champignons, dazu knusprige Rösti 42

FILET VOM RIND

Schweizer Rindsfilet mit Trüffelrahmsauce honigglasierten Rüebli und fritiertem Federkohl, dazu Bärner Frites mit extra Berner Trüffel * 54
+5

SWISS ALPSTEIN MISCHTCHRATZERLI USEM OFÄ

mit honigglasierten Rüebli und Kürbiswürfel, dazu Bärner Frites 37

GRILLIERTS CHAUBSKOTELETT

Swiss Farmer Kalb mit honigglasierten Rüebli und Kürbiswürfel, dazu Ribelmaispolenta mit extra Berner Trüffel * 58
+5

LAMMRÜGGÄ AM CHNOCHÄ

Schweizer Lammrack an Senf-Kräuterkruste mit Schwarz- & Petersilienwurzel, Pastinakengemüse und hausgemachtem Kartoffelgratin mit extra Berner Trüffel * 52
+5

* Die Trüffel sucht unser Koch Marvin selbst.

Er ist mit seinem Trüffelhund Nymeria in den Wäldern des Kantons Berns unterwegs.

Extra Trüffel kann zu jedem Gericht extra dazu bestellt werden.

S'DSSERT

MANDUMIUCHGRIESSCHÖPFLI ^{v+} mit caramelierten Äpfeln und Zimt		14
BIRÄ TARTE TATIN mit Sauerrahmglace		16
LOUWARMS SCHOGGICHÜECHLI ^v mit flüssigem Kern und einem Glacepop	12 Minuten Zubereitungszeit	15
IISPRALINÉS ^v mit Espresso		10
SÜÄSSI «CHÜBU» SINFONIE Erlesene Dessertspezialitäten aus unserer hauseigenen Pâtisserie	ab 2 Personen, pro Person	11
IISKAFFI MIT MANDUKROKANT ^v Kugel Vanilleglacé mit heissem Kaffee		9
COLONEL ^{v+} 2 Kugeln Limetten-Ingwersorbet mit Vodka		11
GLACÉS ^v Vanille, Kaffee, Haselnuss, Sauerrahm, Pistazie Bronte DOP	pro Kugel mit Rahm	3.5 +1
VEGANE GLACÉS ^{v+} dunkle Schokolade, salziges Karamell	pro Kugel mit veganem Rahm	3.5 +1
SORBETS ^{v+} Limette-Ingwer, Himbeer, Mango	pro Kugel mit veganem Rahm	3.5 +1

CHÄÄS ^v

Lassen Sie sich an unserem Käsewagen überraschen und wählen Sie nach Ihrem Geschmack den Käse selber aus.

Garniert mit Dörrfrüchten, Früchtesenf
oder mit saisonalem Chutney und Brot

3 Sorten Käse	16
6 Sorten Käse	21

Digestifs finden Sie auf unserem reichhaltigen Spirituosenwagen.