

Vorspeisen

Wintersalat	14.00
Champagner-Vinaigrette	
mit Rauchfisch	18.00
mit Pouletbrust	18.00
Kalbstatar	klein 18.00
Façon Schöngrün	gross 28.00
Tagessuppe	12.00

Hauptgerichte

Kalbs-Cordon-Bleu	38.00
Vacherin Mont d'Or, Rösti, Zwiebeljus	
Tagesfisch	31.00
Spinat Nudeln	
Kürbis	26.00
Seelandlinsen	

Dessert

Tagesdessert	7.50
Kaiserschmarrn	11.00
Zwetschgenröster	
Käsebrett	17.00
Affineur Christoph Bruni Garnituren	

Getränke

Bänz

Apfel | Apfel & Traube | Apfel & Cassis 5.00

Softdrinks

5.00

Schorle | Cola | Cola Zero | Bitter Lemon | Tonic Water

Sirup

4.00

Mate | Sauerkirsche | Tonkabohne-Rhabarber

Schaumwein

Prosecco «Schöngrün» 13.00 / dl

Ruinart Rosé 17.00 / dl

Weisswein

Petit Arvine 2016 9.50 / dl

Niklaus Wittwer

Wallis, Schweiz

«Sainte Fleur», Viognier 2015 10.00 / dl

Domaines Triennes

Provence, Frankreich

Rotwein

Hinter der Kirche 8.50 / dl

Pinot Noir, Weingut Giauque

Bielersee, Schweiz

Bier

5.00

Gurtenbier Bäregold

Feldschlösschen Alkoholfrei

Heissgetränke

5.00

Espresso | Kaffee