

Vorspeisen

Gartensalat	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
Fruchtlandhafer	11.00
Rahm Zwetschge	
Käsebrett	17.00
Affineur Christoph Bruni Garnituren	

Getränke

Bänz

Apfel | Apfel & Traube | Apfel & Cassis 5.00

Softdrinks

Schorle | Cola | Cola Zero | Bitter Lemon | Tonic Water 5.00

Sirup

Mate | Sauerkirsche | Tonkabohne-Rhabarber 4.00

Schaumwein

«Emozione», Villa Franciacorta Brut 13.00

Ruinart Rosé 17.00

Weisswein

Chardonnay 2016 8.50

Weingut Giauque, Bielersee
Bielersee, Schweiz

L'Hortus Bergerie, Cuvée Blanc 2015 9.00

Yves et Martin Orliac
Languedoc, Frankreich

Rotwein

Merlot Baiocco 2014 9.00

Merlot, Guido Brivio
Tessin, Schweiz

Bier

Gurtenbier Bäregold
Feldschlösschen Alkoholfrei 5.00

Heissgetränke

Espresso | Kaffee 5.00