

## Vorspeisen

<b>Frühlingsalat</b>	<b>14.00</b>
Champagner-Vinaigrette	
mit Rauchfisch	<b>18.00</b>
mit Pouletbrust	<b>18.00</b>
<b>Rindstatar</b>	<b>klein 19.00</b>
Façon Schöngrün	<b>gross 29.00</b>
<b>Tagessuppe</b>	<b>12.00</b>

## Hauptgerichte

<b>ZPK Gerste</b>	<b>22.00</b>
Vechiger Spargel   Bärlauch	
<b>Tagesfisch</b>	<b>28.00</b>
ZPK-Gerste   Vechiger Spargel   Bärlauch	
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b>	<b>27.00</b>
Nudeln   Erbse   Champignon	

## Dessert

<b>Tagesdessert</b>	<b>7.50</b>
<b>Cheesecake</b>	<b>9.00</b>
Rhabarber   Crumble	
<b>Käsebrett</b>	<b>17.00</b>
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

«Emozione», Villa Franciacorta Brut 13.00

Ruinart Rosé 17.00

### Weisswein

Chardoanny 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** 5.00

Gurtenbier Bäregold

Feldschlösschen Alkoholfrei

**Heissgetränke** 5.00

Espresso | Kaffee