

Vorspeisen

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

Hauptgerichte

Gerstotto	22.00
ZPK-Gerste Gartengemüse	
Tagesfisch	28.00
ZPK-Gerste Zucchetti Beurre Blanc	
Kalbsgeschnetzeltes	27.00
Nudeln Erbse Champignon	

Dessert

Tagesdessert	7.50
Cheesecake	9.00
Erdbeere Crumble	
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 5.00

Feldschlösschen Alkoholfrei

Heissgetränke

Espresso | Kaffee 5.00