



Apéro

Eingelegtes Gemüse & Oliven   06.50

Laugnbrezel mit Knoblauchbutter  pro Stück 06.50

Brüggli- Apéroplättli Trockenfleisch, Rauchwurst, luftgetrockneter Speck & ä Schnäfu Käse	19.50
--	-------

Vorspeise

Marzilibrücke Salat mit Hausdressing    09.50
Schüssel für zwei oder als Hauptgang 18.00

Zusätzlich mit...
eingelegtem Gemüse    +6.50

geräucherte Jakobsmuscheln, marinierte Kefen  +8.50

sautierte Pouletstreifen   +9.50

Tagessuppe 09.50

Rindstatar mild bis pikant gewürzt	70g	130g
Toast und Butter	22.50	32.50
mit Cognac, Calvados oder Whisky		+4.50



Hauptgang

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef  32.50
Tartarsauce und Kartoffelsalat nach Emmentaler Art

Äpler-Ravioli & Röstzwiebeln 31.50
Käse-Kartoffelfüllung & karamellierte Apfelschnitze 
zusätzlich mit geräuchertem Bratspeck +3.00

Saison

Frischer Bio-Spargel aus Düdingen

Portion grüner & weisser Biospargel,	28.50
Holländische Sauce	½ Port 24.50
dazu neue Bratkartoffeln	 
(Vegan ist möglich)	

zusätzlich mit...

Rohschinken +08.50

sautierten Seeländer Eglifilets +12.50

Filet Mignon vom Duroc-Schwein +10.50

Dessert

Mini Waldbeeren-Schokoladen-Cake 05.50

Carameltöpfchen  05.50

Schokoladen-Kuchen „Nemesis“  mini 05.50
& Doppelrahm 11.50

Coupe Eiskaffee  11.50
zwei Kugeln Mokka- und Schokoladenglace mit Espresso
und Schlagrahm

Glacen & Sorbets von Kalte Lust

Aus 100% Bio Jersey Kuhmilch & nur den besten Zutaten.

Im Originalbecher (150ml) serviert 06.00
über die Auswahl informiert Sie unser Service gerne

mit Schlagrahm +2.00

Herkunfts-Deklaration

Fisch	Kanton Bern
Jakobsmuscheln	Frankreich
Schwein	Kanton Bern
Geflügel	Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie gerne unsere Mitarbeitenden.

 - Vegetarisch  - Vegan  - Glutenfrei  - Laktosefrei

Information

Alle unsere Preise sind in CHF und beinhalten 7.7% Mehrwertsteuer.

Wir kochen frisch – es kann vorkommen, dass ein Produkt ausgeht.