



Bio-Restaurant zum Kantonsschild

Herzlich Willkommen

BIO & GESUND

Unser Bio-Restaurant zum Kantonsschild steht für gesunde und regionale Küche. **Über 70% all unserer Produkte sind biologisch.** Seit dem 13. Januar 2023 sind wir das erste Restaurant, das von Bio Suisse mit 2 Sternen ausgezeichnet wurde.



DER UMWELT ZULIEBE

Swisstainable

Nachhaltiges Reisen steht für mehr Bewusstsein, Genuss, Tiefe. Das Reiseland Schweiz verfolgt deshalb eine für die Schweiz typische Nachhaltigkeitsstrategie: Wir sind ein Swisstainable Level 2 Restaurant.



Slow Food

Die Mitglieder von Slow Food verknüpfen den Genuss hochwertiger Lebensmittel mit dem Engagement für ein ökologisch und sozial verantwortliches Lebensmittelsystem.



Swiss Guest Award

Im Mai 2023 wurden wir von unseren Gästen mit 4.9 von 5 möglichen Punkten bewertet. Vielen herzlichen Dank dafür! Bei Swiss Guest Award gehören wir zu den 20 besten Restaurants der Schweiz.



Zu Ihren Diensten....

Unser Bio-Restaurant-Team besteht aus zwei Köchen, Markus und Werner, sowie einer Thaiköchin, Toj. Im Service kümmern sich Kerstin und Philippe um Ihr Wohlergehen. Fürs ganze Rundherum mit Administration, Buchhaltung, Gartenpflege und Hygiene sind Madeleine, Richard, Colette und Patrizia - sowie für die gesamte Betriebsleitung - Beat zuständig. Sollte trotz unseren Bemühungen etwas nicht Ihren Vorstellungen entsprechen, so sind wir über konstruktive Rückmeldungen sehr dankbar.

Wir wünschen Ihnen wunderbare Momente der Freude und des Genusses und freuen uns sehr, dass Sie da sind!

E Guete!





SUPPEN & SALATE

mit regionalem Gemüse aus dem Seeland



Gemüse-Cremesuppe

SUPPEN

Saisonsuppe mit Rahm (2dl) CHF 13.00

Gemüse-Crèmesuppe (2dl) CHF 13.00

Thai Green Curry mit
Limonengras (2dl) CHF 13.00



Gemischter Salat

SALATE

Menüsalat CHF 9.00

Grüner Blattsalat CHF 11.00

Gemischter Salat Klein CHF 12.00
Normal CHF 16.00



Fitness-Teller mit Poulet

FITNESS-TELLER

Fitness-Teller CHF 32.50
Gemischter Salat, wahlweise mit
Pouletbrüstchen, Soja oder Tofu



HAUPTGÄNGE

Menü



Carbonara

PREMIUM PASTA VON INGREDIENZA

Frisch, raffiniert und bekömmlich

Premium Ravioli	Klein	CHF 26.00
Steinpilz-Frischkäse Rondellen im Eierteig mit Olivenöl, Pinienkerne und Alp Sbrinz AOP	Normal	CHF 29.50
Carbonara	Klein	CHF 24.50
Schinken (CH), Speck (CH), Rahm, Knoblauch (15-20 Min. Wartezeit)	Normal	CHF 28.50



Vegi Frühlingsrollen

EXOTISCH

Vegi Frühlingsrollen	Klein (2 Stk.)	CHF 16.50
mit Salat	Normal (6 Stk.)	CHF 26.50
Rotes Original Thai-Curry		CHF 37.00
mit Reis, dazu wahlweise Poulet, Tofu Sojageschnetzeltes und Gemüse.		
Nur mit Gemüse		CHF 32.00
<i>Jeweils mild, medium oder scharf gewürzt</i>		



Rotes Thai-Curry

KNUSPRIG HEISS

Pommes Frites, Mais Frites oder Rösti Frites	Klein	CHF 9.50
	Normal	CHF 14.00



HAUPTGÄNGE

Menü



Kalbsleber



Guglera-Käsekuchen



Eglifilet Meunière

KLASSIKER

Blätterteig-Pastetli	1 Stück	CHF 23.00
mit einer Bio-Pilzmischung,	2 Stück	CHF 32.50
an einer cremigen Sauce		
Zuschlag mit Pommes Frites		CHF 8.00
Kalbsleber geschnetzelt		CHF 39.00
mit Gemüse und einer chüschtigen Rösti		
Cordon bleu (Schwein)		
mit Pommes Frites und Gemüse		
- 1 Stück (100 g)		CHF 29.00
- 2 Stücke (200 g)		CHF 36.00
Veg-Alp Randen-Steak		
Buchweizen-Pinot Gris-Risotto, Senf-Sauerrahm-Sauce – eine wunderbare Genuss-Innovation von Esther Kern		CHF 46.00
Unser einzigartiger Guglera-Käsekuchen		CHF 26.50
serviert mit einem gemischten Salat		
Lachs an Zitronen-Dillsauce		CHF 39.00
mit Reis und Gemüse		
Premium Eglifilet Meunière		
mit Pommes Frites, Salzkartoffeln oder Reis, dazu Tartarsauce		
Kleine Portion (140 g)		CHF 34.00
Normale Portion (200 g)		CHF 39.00



DESSERT für die Süssen unter uns



Kantonsschild Café



Vacherin-Glacé



Grossmüettis Schoggichueche

HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN

Kantonsschild Café CHF 15.00
ein Café, Espresso, Latte Macchiato oder Tee,
zusammen mit drei feinen Mini-Desserts, je
nach Saison. Lassen Sie sich überraschen!

Vacherin-Glacé Maison CHF 13.00
mit feinem Schlagrahm, diverse Aromen

Grossmüettis Schoggichueche CHF 9.50
einfach bombastisch (enthält Haselnüsse)
mit 1 Kugel Vanilleglace CHF 13.50

Meringues
mit Doppelrahm
1 Meringue CHF 9.50
2 Meringues CHF 13.50

Meringue «uno» CHF 14.50
eine Meringue, eine Kugel Vanilleeis und
Doppelrahm

Meringues «duo» CHF 16.50
zwei Meringues, zwei Kugeln Vanilleeis und
Doppelrahm



GETRÄNKE

für den Durst



Süssmost vom Guglerahof



Diverse Sorten Eistee



Bier aus der Freiburger
Biermanufaktur

KALTE GETRÄKE (ohne Alkohol)

Süssmost	3dl	CHF 4.00
Naturtrüb, pasteurisiert aus Hochstamm-Apfelbäumen vom Guglerahof	5dl	CHF 6.00
Limonade Holderhof (5dl)		CHF 6.00
Holunderblüten, Pink-Grapefruit oder Zitrone, Apfelschorle		
Coca-Cola, Zero, Rivella rot, Schweppes Tonic, Ice Tea (div. Sorten)	5dl	CHF 6.00
Mineralwasser	5dl	CHF 6.00
	1L	CHF 10.00
Galmizer Wasser	1L	CHF 5.00

BIER

La Patriote* , Lager (3.3dl)		CHF 6.00
Aigle noir* (3.3dl)		CHF 7.00
Main du roi* , Amber (3.3dl)		CHF 7.00
Ma Biche* , Weizen (3.3dl)		CHF 7.00
* aus der Freiburger Biermanufaktur		
Alkoholfreies Lager (3.3dl)		CHF 6.00
Feldschlösschen		
Radler		CHF 6.00



APÉRO - WEINE - SCHAUMWEINE

Apéro-Getränke und edle Tropfen



Apéro-Getränke



Weine im Offenausschank

APÉRO-GETRÄNKE

San Bitter (9.8cl)	CHF 6.00
Hugo	CHF 9.00
Aperol Spritz , mit Prosecco, 9%	CHF 9.00
Martini weiss	CHF 6.00
Cynar oder Campari mit Jus , Ricard	CHF 7.00

WEINE OFFENAUSCHANK

Vully Chasselas	10cl CHF 6.00	50cl CHF 25.00
Weiss, Le petit Château, Môtier (CH)		
Pinot Gris – Demeter	10cl CHF 6.50	50cl CHF 25.00
Weiss, Le petit Château, Môtier (CH)		
Rouge d'Assemblage 2021	10cl CHF 6.00	50cl CHF 25.00
Rot, Domaine des Faverges St. Saphorin (CH)		
Gamay 2021	10cl CHF 6.00	50cl CHF 25.00
Rosé, Domaine des Faverges St. Saphorin		

SCHAUMWEINE

Prosecco Astoria Cuvée DOC	20cl CHF 13.00
DOC Treviso, Tenuta (IT)	
Prosecco Astoria «Gaggiandre»	75cl CHF 47.00
DOC Treviso, Tenuta (IT)	
Cüpli Prosecco	10cl CHF 9.00
Rimus Bianco Sparkling Dry	20cl CHF 9.00

In Zusammenarbeit mit unseren ausgewählten Weinbauern aus der Region und Lieferanten bieten wir Ihnen ein ausgewogenes Sortiment von (fast ausschliesslich) biologisch, nachhaltig produzierten Weinen an.



W E I N E – edle Tropfen



Exklusive Weine, lassen Sie sich von unserem Personal beraten

FLASCHENWEINE, 75cl

Chasselas – Millèsime (1) Weiss, Le petit Château, Môtier (CH), 12.2%	CHF 44.00
Chasselas – Réserve (3) Weiss, Domaine des Faverges St. Saphorin (CH), 12.2%	CHF 56.00
Pinot Gris – Demeter (7) Weiss, Le petit Château, Môtier (CH), 13.9%	CHF 49.00
Pinot Noir (2) Rot, Le petit Château, Môtier (CH), 13%	CHF 49.00
Merlot, le merläu (4) Rot, Domaine des Faverges St. Saphorin (CH), 14%	CHF 59.00
Syrah, la syrah (5) Rot, Domaine des Faverges St. Saphorin (CH), 13%	CHF 59.00
Château Maris La Touge (6) Rot, Robert Eden, Languedoc (F), 14.5%	CHF 56.00
Cerron El Tiempo que nos une (8) Rot, Vina Cerron, Jumilla (ES), 13.5%	CHF 45.00
Rioja Loatum (10) Rot, Rioja DOCa 2018 (ES), 14.5%	CHF 44.00
Pastoret (12) Rot, Jospe Girones, Llop Catalunya (ES), 14%	CHF 49.00
Trittico Rosso Toscana IGT (15) Poggio al Sole, Toscana (IT), 14%	CHF 48.00
Le Ripi Rosso Sogni et Follia (16) Francesco Illy, Montalcino (IT), 13.5%	CHF 63.00
Art. Terra organic (17) Alexandre Relvas jun. Alentejo (P), 15%	CHF 53.00



WARMER GETRÄNKE und Anderes



Traditionelle Cafés



Verschiedene Digestifs

Café Crème der Traditionelle	CHF 4.80
Espresso der Muntermacher	CHF 4.80
Schale die Verführerin	CHF 5.00
Cappuccino der Schaumgekrönte	CHF 5.20
Latte Macchiato der Trendige	CHF 5.50
Café Fertig / Lutz	CHF 7.00
Café Baileys mit Schlagrahm	CHF 8.50
Tee von «Eilles» verschiedene Sorten, fragen sie nach unserer Teekarte	CHF 4.50
Heisse Schokolade / Ovomaltine mit Milch	CHF 6.00
DIGESTIF	
Grappa	CHF 7.50
Calvados	CHF 7.50
Marc Morin	CHF 7.50



DEKLARATION FLEISCH UND FISCH – BACKWAREN

Allergien

Rindfleisch	Bio Hof Guglera in Giffers Bio Metzgerei Wegmüller, Bern
Schweinefleisch	Bio Metzgerei Ueli-Hof in Ebikon
Kalbsleber	Metzgerei Mérat in Bern
Poulet	Ramser, Bio Hofmatt, Belpberg
Fleisch für Wochenhit	Metzgerei Mérat in Bern
Lachs	Bio Zucht Atlantischer Ozean
Eglifilet	Localfish AG Zuchtort in Lyss
Bio-Holzofenbrot	Guglerahof, Giffers
Bio Buttergipfel	Hiestand AG, Märstetten

Allergien

Bitte informieren Sie unser Personal, wir beraten Sie gerne!