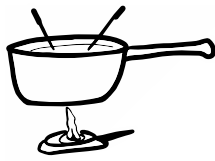


APÉRO

Spicy Nuts Gewürznüsse, <i>vegan</i>	5.50
Antipasti Trio Pomodori Secchi, Oliven & Sbrinzmöckli mit hausgemachtem Focaccia	17.50
Mixed Balls-Platte Assortiment unserer Meat- & Vegiball mit verschiedenen Saucen <i>Bei der Mixed Platte können Wartezeiten bis zu 30 Minuten entstehen</i>	32.50
Aus dem Meer von «La belle Iloise» Unsere Edelkonserven mit Fischpasten aus der Bretagne, mit frischem Pita und Zitronen-Ingwerchutney	1 K conserve 12.50 3 Konserven 27.50

ENTRÉE

Weinsuppe mit Gemüsejulienne, gerösteten Kernen und frischem Pita	10.50
Frühlingssalat mit mariniertem Gemüse und Feta dazu knusprige Kräuterbutter-Crostini	12.50
Kantine-Vorspeise Zart gegartes Schweinsnierstück & saftiges Roastbeef aus dem Smoker, kalt geschnitten an rassisger Vinaigrette mit Zaziki und Tomatenrelish, dazu Salatbouquet und knusprige Kräuterbutter-Crostini	16.50
Wurzelgemüse-Tatar Frisches Wurzelgemüse pikant mariniert, dazu Salatbouquet an rassisger Vinaigrette und knusprige Kräuterbutter-Crostini <i>Vegan möglich mit Olivenöl</i>	14.50



FONDUES

Huus Fondue	26.00
Würzig und sämig, mit Reutiger Bergkäse, Nieselberger Swiss Lady, Wein & Kirsch	
L'amour Fondue	27.00
Sehr sämig, im Abgang schmeckt es fein nach Vielle Prune, mit Rötenbacher, L'amour de Bellegarde, Schnebel Kuh, Vacherin, Wein & Vielle Prune	
Trüffel Fondue	31.00
Würzig und sämig, mit Reutiger Bergkäse, Nieselberger Swiss Lady, Wein, Kirsch & schwarzem Trüffel	

Beim Fondue können Wartezeiten bis zu 30 Minuten entstehen



HAUPTSPEISEN VEGETARISCH

Spätzlipfanne mit Gemüse & Röstzwiebeln	24.00
Hausgemachte Spätzli mit frischem Gemüse, Röstzwiebeln, Rahm und rassicem Käse überbacken	
Tagliatelle mit Gemüse an rassiger Tomatensugo	24.00
Hausgemachte Tagliatelle mit sautiertem Gemüse an rassiger Tomatensauce	
Vegetarischer Frühlingsgemüseteller	27.50
Hausgemachte Spätzli mit frischem saisonalem Gemüse, dazu separate Waldpilz-Rahmsauce	

HAUPTSPEISEN FLEISCH

Tagliatelle con polpette an rassigem Tomatensugo	27.50
Hausgemachte Tagliatelle mit Rindsfleischbällchen an rassisger Tomatensugo	
Tagliatelle al pollo an sämiger Cinque-P Sauce	27.50
Hausgemachte Tagliatelle mit saftigen Pouletstücken an speziellem Tomatenrahmsugo	
Pulled Pork – auf dem Holzbrett serviert	28.50
Gezupftes Schweinefleisch aus dem eigenen Smoker mit Barbecue-Sauce, Zaziki, marinierten Chillis, dazu Bärner Frites und sautiertes Gemüse	
Rahmschnitzel	28.50
Schweinsschnitzel vom Nierstück an sämiger Champignonrahmsauce mit hausgemachten Tagliatelle und Pfirsichhälfte mit Rahm	
Paniertes Schnitzel nach Art des Hauses	31.50
Knusprige Schweinsschnitzel vom Nierstück im hauseigenen Panierbrot mit Apfelchutney & Kantine-Ketchup, dazu Bärner Frites und sautiertes Gemüse	

DESSERT

Kleines hausgemachtes Tagesgebäck 5.50
Unser Servicepersonal gibt gerne Auskunft

Sorbet Colonel 2 Kugeln 9.50
Zitronensorbet mit einem Schuss Vodka 1 Kugel 6.50

Sorbet Vieille Prune 2 Kugeln 9.50
Zwetschgen sorbet mit einem Schuss Vielle Prune 1 Kugel 6.50

Zwetschgen sorbet / Zitronensorbet 3.50
Pro Kugel mit oder ohne Rahm

Afogato al Café 7.50
Vanille Glace im Kaffee ertränkt...

Café – Pralinés 9.00
Kaffee mit 2 Pralinés

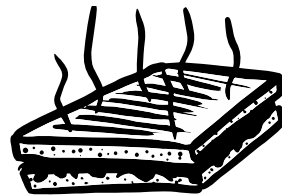
Café – Suprême 17.50
Digestif nach Wahl mit Kaffee und 2 Pralinés

Jedes weitere Praliné 2.50

Digestif
Probieren unsere feinen gebrannten Spezialitäten ab unserem Digestif-Wagen

SNACKS

Croque Monsieur Toastbrot mit Käse und Hinterschinken	9.50
Wienerli im Teig Das Gerlafinger XL-Wienerli mit Senf im «Blätterteigmanteli»	10.50
Chicken Nuggets «selfmade» Saftige Pouletnuggets paniert & Sweet-Chili-Sauce	14.00



HERKUNFT

Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Poulet	Schweiz

ALLERGENE

Wir geben dir gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten.