

ZUM START...



- ✓ ** GRÜNER SAISONSALAT FR. 8.50 / 6.50
- ✓ ** GEMISCHTER SAISONSALAT FR. 10.50 / 8.50
- ✓ ** NÜSSLERSALAT « MIMOSA »
mit gehacktem Ei an französischem Hausdressing FR. 11.00 / 9.00
- ** BERNER SALAT FR. 11.00 / 9.00
Saisonsalat mit gehacktem Ei und Restocotto-Streifen an französischem Hausdressing




SUPPEN

- ✓ HAUSGEMACHTE TOMATENCRÉME MIT RAHM FR. 8.00 / 11.50
- ✓ HAUSGEMACHTE KNOBLAUCHCRÉME MIT RAHM FR. 8.00 / 11.50
- ✓ KRAFTBRÜHE MIT FLÄDLI FR. 8.00 / 11.50





FÜR ZWISCHENDURCH ODER EINFACH SO...

„ZVIERI -TELLER“	FR. 26.50
<i>Bündnerfleisch, Rohschinken, Hobelkäse und Greyerzer, garniert</i>	
THONSALAT GARNIERT	FR. 19.00
WURST - KÄSESALAT GARNIERT	FR. 19.00
 GROSSER SALATTELLER MIT EI	FR. 19.00
SALATSCHÜSSEL „KATHRIN“	FR. 17.00
<i>Saisonsalat mit Cotto, Tomaten, Mais, Greyerzer und Zwiebeln, an franz. Hausdressing</i>	



FIT UND GESUND

FITNESS - POULET	FR. 23.00
FITNESS - SCHWEINSSTEAK (200 GR.)	FR. 27.50
FITNESS - ENTRECÔTE (200 GR.)	FR. 37.00
FITNESS - KALBSSCHNITZEL	FR. 35.00
FITNESS - RIESEN ST. GALLERBRAWURST (Original)	FR. 24.00
FITNESS - FELCHENFILETS	FR. 27.50



** NÜSSLERSALAT „CADDIE - MASTER “	FR. 26.00
<i>mit lauwarmen Brotcrôutons, Champignons, Pouletstreifen und Speck an italienischem Hausdressing</i>	

HAUSGEMACHTE PASTA



- ✓ ** SPAGHETTI "NAPOLI" FR. 15.00
- ✓ ** SPAGHETTI "AGLIO & OLIO"
mit Knobli, Olivenöl, wenig Tomatensauce und Petersilie FR. 16.50
- ** SPAGHETTI "BOLOGNESE" FR. 19.50
- ** SPAGHETTI "AMATRICIANA"
mit Olivenöl, Knobli, Speck und Tomatensauce FR. 18.50
- ** SPAGHETTI "CARBONARA" (*Speck, Rahm, Ei*) FR. 19.50
- SPAGHETTI "AL MARINAIO" FR. 28.00
*mit Olivenöl, Riesencrevetten (geschält),
Peperoncino und wenig Tomatensauce*
- ** TAGLIATELLE "DELLO CHEF" FR. 19.50
*mit Olivenöl, Knoblauch, Speck,
Pinienkerne und Tomatensauce*
- ** TAGLIATELLE "INDIAVOLATE" FR. 23.00
*mit Pouletstreifen, an scharfer
Sambaloelek - Cognac - Rahmsauce*
- ✓ ** MACCHERONCINI "ALL'ARRABIATA" FR. 16.50
mit Olivenöl, an scharfer Peperoncino - Tomatensauce
- MACCHERONCINI „CASANOVA“ FR. 26.00
*mit Entrecôte - Streifen an rassisger
Sambaloelek - Cognac - Tomatenrahmsauce*



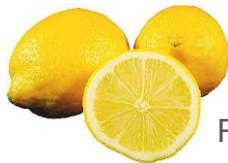


FRISCHE FELCHEN
aus dem
THUNER / NEUENBURGERSEE



- ** FELCHENFILETS MIT MANDELN** FR. 28.50
in Butter gebraten
- ** FELCHENFILETS „ST. TROPEZ“** FR. 29.50
*grilliert, angerichtet mit rassicem Olivenöl, Knobli,
frischen Tomaten- & Provençale - Kräutern*
- ** FELCHENFILETS „SARA“** FR. 34.00
vom Grill, mit Gemüse garnitur

RIESENCREVETTEN „PROVENÇALE“ (geschält) FR. 42.00
*gebraten, mit Olivenöl, Knoblauch, frischen Tomaten und
Provençale - Kräutern*



dazu servieren wir Ihnen
Reis oder Salzkartoffeln nach Wahl



ZANDERFILETS „IM KÖRBLI“ FR. 25.50
*frittiert, serviert mit Sauce Tartare und Saisonsalat
(ohne Beilage)*

FLEISCHGERICHTE



- ** SCHWEINS - RAHMSCHNITZEL „MAISON“** FR. 28.00
mit hausgemachten Butternudeln
- ** POULETSCHNITZEL „ORIENTAL“** FR. 26.00
an zarter Currysauce, Reis, garniert mit Früchten
- ** POULETSCHNITZEL „INFERNO“** FR. 25.00
grilliert, mit scharfer Sambal - Oelek - Rahmsauce und Reis
- SQ Beef Rinds - ENTRECÔTE « CAFE DE PARIS » (200 GR.)** FR. 42.00
grilliert, mit Pommes Frites und Gemüse garnitur

Rösti als Beilage
Fr. 3.–
Zuschlag

SPEZIALITÄTEN VOM CHEF



- SCHWEINS - CORDON-BLEU „SUSI“** FR. 30.00
mit Gemüse garnitur und Pommes Frites
- ** KALBS - WIENERSCHNITZEL** FR. 39.50
paniert, mit Gemüse garnitur und Pommes Frites
- KALBS - CORDON-BLEU „GOLFERINO“** FR. 37.00
mit Spaghetti Napoli
- SQ Beef Rind - ENTRECÔTE „VULCANO“ (200 GR)** FR. 42.00
*grilliert, an scharfer Sambal - Oelek - Cognac - Rahmsauce,
serviert mit Gemüse garnitur und Reis*
- ** KALBS - LEBER - GESCHNETZELTES** FR. 31.50
mit verschiedenen Kräutern in Butter gebraten, Berner - Rösti

