



Salat & Subbe

Ussem Salat-Koorb

Griene Salat no Jooreszyt ✱	9.5
Grüner Saison Salat Salade de saison Salad in season	
Gmischte Salat	12.5
Gemischter Salat Salades assorties Mixed salad	
Rùgolasalaat anere Balsamico-Ärdbeersoosse mit Parmesanspön und Domätli	15.5
Rucolasalat an Balsamico-Erdbeer-Vinaigrette mit Parmesanspänen und Kirschtomaten Salade de roquette avec la vinaigrette fraise-balsamique copeaux de parmesan et les tomates cerises Rocket salad with balsamic-strawberry vinegar parmesan shavings and cherry tomatoes	
Patron-Salat mit Kalbslääberli anere Himbeersoosse	klein 17.5 / gross 23.5
Saisonsalat mit geschnetzelter Kalbsleber an Himbeerdressing Salade du patron au foie de veau avec vinaigrette à la framboise Chefs salad with calf's liver and raspberry-dressing	
Kälber aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität	

Ussem Subbe-Haafe

Daagessubbe (frooge Si d Bedienig no dr Art)	8.5
Tagessuppe Potage du jour Soup of the day	
Spargelcremesubbe mit Rauchlachsstraife	13.5
Spargelcremesuppe mit Rauchlachsstreifen Crème d'asperges aux saumon fumé Asparagus soup with smoked salmon	

✱ Die Spyyse kenne glutenfrei bschtellt wärde
Diese Gerichte können Sie ohne glutenhaltige Zutaten bestellen.
Ces Plats sont également disponibles sans gluten.
These dishes can be ordered without gluten-containing ingredients.



Unseri Huus-Spezialität

Cordon Bleu von Kälber aus der Region
Jenzer-Natura-Qualität

Kalb / Veau / Veal

Classique	Gfillt mit Vorderschungge und Kääs, paniert ✱ Gefüllt mit Vorderschinken und Käse, paniert Farci de jambon et fromage, pané Filled with ham and cheese, in bread crumbs	34
Gifhüttli	Gfillt mit Chorizo, Mozzarella und Krytter, paniert - rassig Gefüllt mit Chorizo, Mozzarella und Kräuter, paniert - pikant - Farci de chorizo, mozzarella et des fines herbes - piquant Filled with chorizo, mozzarella and herbs - piquant	34
Spaargel Zyyt	Gfillt mit Rohschungge, Domätli und Spaargle, paniert Gefüllt mit Rohschinken, Kirschtomaten und Spargeln an Hollandaise Sauce Farci de jambon cru, tomates cerises et des asperges, pané à la Sauce Hollandaise Filled with smoked ham, cherry tomatoes and asparagus with Sauce Hollandaise	34
Florentiner	Gfillt mit Spinaat, Schungge und Kääs, obedruff e Stierenaug Gefüllt mit Spinat, Vorderschinken und Käse, belegt mit Spiegelei Farci d'épinards, jambon, fromage et oeuf au plat Filled with spinach, ham and cheese, with fried egg on top	34
Schwinger	Gfillt mit Buurespäg und Nöldi's Keenigskääs, paniert Gefüllt mit Bauernspeck und Nöldis Königskäse, paniert Farci de lard paysan et fromage de Nöldis, pané Filled with farmer's bacon and Nöldis chees, in bread crumbs	34
Giggeli	Gfillt mit Truteschungge und Kääs, paniert Gefüllt mit Trutenschinken und Käse, paniert Farci de jambon dinde et fromage, pané Filled with turkey ham and cheese, in bread crumbs	34

Byyllaage / Beilagen / Garniture / Side dishes

Daigaffe / Nudeln / Nouilles / Noodles	6
Ryys / Reis / Riz / Rice ✱	6
Gnepfli / Spätzle / Nouilles souabes / Swabian noodles	6
Friehligshäärdepfel/ Frühlingkartoffeln / Pommes de terre de Printemps / Spring potatoes	6
Pomfryt / Fritten / Pommes frites / French fries ✱	6
Röschtli / Rösti / Galette de pommes de terre / Hash browns	7.5
Gmiess / Gemüsebouquet / Bouquet de legumes / Vegetable side dish ✱	10
Salat / Gemischter Salat / Assiette de crudités / Small plate of salad	12.5

✱ Die Spyyse kenne glutenfrei bschtellt wärde
Diese Gerichte können Sie ohne glutenhaltige Zutaten bestellen.
Ces Plats sont également disponibles sans gluten.
These dishes can be ordered without gluten-containing ingredients.



Unseri Huus-Spezialität

Cordon Bleu vom Freilandschwein aus der Region
Jenzer-Natura-Qualität

Schwein / Porc / Pork

Thurgauer	Gfillt mit Vorderschungge und Epfelchutney, paniert Gefüllt mit Vorderschinken und Apfelchutney, paniert Farci de jambon et chutney aux pommes, pané Filled with ham and apple chutney, in bread crumbs	30
Walliser	Gfillt mit Vorderschungge, Tomate und Kääs, paniert Gefüllt mit Vorderschinken, Tomaten und Käse, paniert Farci de jambon, tomates et fromage, pané Filled with ham, tomato and cheese, in bread crumbs	30
Alemannisch	Gfillt mit Schungge, Camembert und Braiselbeeri, paniert Gefüllt mit Vorderschinken, Camembert und Preiselbeeren, paniert Farci de jambon, Camembert et airelles rouges, pané Filled with ham, Camembert and cranberries, in bread crumbs	30
Italiänisch	Gfillt mit Rohschungge und Gorgonzola, paniert Gefüllt mit Rohschinken und Gorgonzola, paniert Farci de jambon cru et Gorgonzola, pané Filled with smoked ham and Gorgonzola, in bread crumbs	30
Bärner	Gfillt mit Spägg, Ziibeles und Kääs, paniert Gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Käse, paniert Farci de lard, oignons et fromage, pané Filled with bacon, onions and cheese, in bread crumbs	30

Byyilaage / Beilagen / Garniture / Side dishes

Daigaffe / Nudeln / Nouilles / Noodles	6
Ryys / Reis / Riz / Rice ☼	6
Gnepfli / Spätzle / Nouilles souabes / Swabian noodles	6
Friehligshäärdepfel/ Frühlingkartoffeln / Pommes de terre de Printemps / Spring potatoes	6
Pomfryt / Fritten / Pommes frites / French fries ☼	6
Röschtli / Rösti / Galette de pommes de terre / Hash browns	7.5
Gmiess / Gemüsebouquet / Bouquet de légumes / Vegetable side dish ☼	10
Salat / Gemischter Salat / Assiette de crudités / Small plate of salad	12.5

☼ Die Spyyse kenne glutenfrei bschtellt wärde
Diese Gerichte können Sie ohne glutenhaltige Zutaten bestellen.
Ces Plats sont également disponibles sans gluten.
These dishes can be ordered without gluten-containing ingredients.



Haupt-Spyyse

Schwein / Porc / Pork

Freilandschwein aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität

Rahmschnitzel 26.5
Rahmschnitzel
Escalopes de porc à la crème
Pork cutlet in cream sauce

Schwyzszimmerli 28.5
Schweinssteak
Steak de porc
Steak of pork

Kalb / Veau / Veal

Kälber aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität

Kalbflaisch-Gschnäffel mit Morchle und Spaargle anere Cognacrahmsosse 37.5
Kalbfleischgeschnetzeltes mit Morcheln und Spargeln an Cognacrahmsauce
Émincé de veau avec des morilles et des asperges à la crème affinée au cognac
Chipped veal with morel and asparagus with cognac cream sauce

Kalbsläüberli anere Madairasosse oder im Angge ☼ 32.5
Geschnetzelte Kalbsleber an Madeirasauce oder in Butter
Émincé de foie de veau au Madère ou au beurre
Chopped veal liver in Madeira sauce or butter

Kalbsschnitzel paniert und allergattig Gmies ☼ 36.5
Wienerschnitzel mit Gemüsebouquet
Escalope de veau pané et bouquet de légumes
Wienerschnitzel in bread crumbs and with vegetables

Rind / Boeuf / Beef

Rinder aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität

Baselbieter Rinds Entrecôte anere hausgemachte Sauce Bénaise mit Spaargle 48.5
Baselbieter Rinds Entrecôte an hausgemachter Sauce Bénaise mit Spargeln
Entrecôte de boeuf à la sauce hollandaise servi avec des asperges
Beef entrecôte with a fine hollandaise sauce with asparagus

Byyllaage / Beilagen / Garniture / Side dishes

Daigaffe / Nudeln / Nouilles / Noodles 6
Ryys / Reis / Riz / Rice ☼ 6
Gnepfli / Spätzle / Nouilles souabes / Swabian noodles 6
Friehligshäärdepfel/ Frühlingkartoffeln / Pommes de terre de Printemps / Spring potatoes 6
Pomfryt / Fritten / Pommes frites / French fries ☼ 6
Röshti / Rösti / Galette de pommes de terre / Hash browns 7.5
Gmiess / Gemüsebouquet / Bouquet de légumes / Vegetable side dish ☼ 10
Salat / Gemischter Salat / Assiette de crudités / Small plate of salad 12.5



Haupt-Spyyse

Lamm / Agneau / Lamb
Lämmer aus dem Berner Oberland

Gschmòrrty Scheeflihaxe anere Bärlauchsosse mit Spaargle 33.5
Geschmorte Lammhaxe an Bärlauchsauce mit Spargeln
Souris d'agneau avec des asperges
Braised lamb shanks with asparagus

Fisch / Poisson / Fish

Egliknuschberli im Bierdaig und Tartarsosse 27.5
Gebackene Eglifilet im Bierteig mit Tartarsaucen
Goujonnette de perche à la bière frits, avec sauce Tartar
Filets of perch in beer batter deep-fried with tartar sauce

Riisecrevette Spiess anere wirzyge Satay-Sosse uff griene Spaargle 35.5
Riesencrevetten Spiess an würziger Sataysauce auf grünen Spargeln
Brochette des crevettes géantes avec à la sauce de satay aux asperges vertes
Giant crevettes skewer with satay-sauce served with green asparagus

Wuuzle-Spyyse / Vegetarisch

E Bijoux wyssi Spaargle mit Hollandaise-Soosse 21.50 / 28.50
Portion weisse Spargeln an Hollandaise Sauce
Portion d'asperges à la sauce hollandaise
Portion asparagus with hollandaise sauce

Oberschiine Cordon Bleu mit Ricotta, Rùgola anere fruchtige Dòmmaatesoosse 28.50
Auberginen Cordon Bleu mit Ricotta, Rucola an fruchtiger Tomatensauce
Cordon bleu d'aubergine farci de ricotta et de roquettes à la sauce tomates
Aubergines Cordon Bleu filled with ricotta, rocket salad with a light tomato sauce

Byyilaage / Beilagen / Garniture / Side dishes

Daigaffe / Nudeln / Nouilles / Noodles 6
Ryys / Reis / Riz / Rice ☼ 6
Gnepfli / Spätzle / Nouilles souabes / Swabian noodles 6
Friehligshäärdepfel/ Frühlingkartoffeln / Pommes de terre de Printemps / Spring potatoes 6
Pomfryt / Fritten / Pommes frites / French fries ☼ 6
Röschti / Rösti / Galette de pommes de terre / Hash browns 7.5
Gmiess / Gemüsebouquet / Bouquet de legumes / Vegetable side dish ☼ 10
Salat / Gemischter Salat / Assiette de crudités / Small plate of salad 12.5