
Salate und Vorspeisen | Salades et hors-d'oeuvres | Salads and starters

Gemischter Salat		10.50
<i>Salade mêlée Mixed salad</i>		
Insalata Caprese - Mozzarella, Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Balsamico	1/2	16.50
<i>Mozzarella, tomates, basilic, huile d'olive et Balsamico</i>		
<i>Mozzarella, tomatoes, basil, olive oil and Balsamico</i>		
Salatteller		20.50
<i>Assiette de salade Mixed salad plate</i>		
« Rinds-Tatar » garniert mit Kapern, Crème fraîche, Zwiebeln, gebackenen	1/2	19.00
Gartenkräutern und Käsekracker serviert mit Toast und Butter	1/1	32.00
Tartare de boeuf avec câpres, crème fraîche, oignons, fines herbes frites, cracker de fromage, toast et beurre		
<i>Beef tartar with capers, crème fraîche, onions, baked garden herbs, cheese cracker, toast and butter</i>		
Frühlingsrolle vegetarisch (ca. 130/140 g) mit Sweet Chili Sauce	1 Stk.	11.50
Rouleau de printemps (végétarien) avec aigre-doux chili sauce	2 Stk.	19.00
<i>Spring roll (vegetarian) with sweet chili sauce</i>		
mit Salaten avec salades with salads	2 Stk.	29.00
Wurst-Käse-Salat	einfach	16.50
Salade de viande froide avec fromage Sausage salad with cheese	garniert	21.50

Fleisch | Viande | Meat

Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites und Gemüse	1/2	25.50
Escalope de porc panée avec pommes frites et légumes	1/1	28.00
<i>Breaded pork scallop with french fries and vegetables</i>		
Brienzer Holzhack Burger		27.50
Hausgemachtes Holzhacker-Steak (200 g) aus BEO Beef Hackfleisch, Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch und grünem Pfeffer serviert im selbstgemachten Focaccia-Brot mit Tomate, Gurke, geschmorten Zwiebeln, Salat, Barbecuesauce und Käse		
Bœuf burger - Steak haché de BEO beef , carottes, poireaux, céleri, oignons, ail et poivre vert servi dans un pain focaccia fait maison avec tomate, concombre, oignons braisés, salade, sauce barbecue et fromage Beef burger - Steak from minced BEO beef , carrots, leek, celery, onions, garlic and green pepper served in homemade focaccia bread with tomato, cucumber, braised onions, salad, barbeque sauce and cheese		
mit Pommes Frites avec pommes frites with french fries		31.50

Flammkuchen | Tarte flambée | *Tarte flambée*

Flammkuchen "Elsässer Art"

mit Crème Fraîche, Speck
und Zwiebeln

Tarte flambée "à l'alsacienne"

avec crème fraîche, lardons
et oignons

Tarte flambée with crème fraîche,
bacon and onions



22.00

Flammkuchen "Griechische Art"

mit Crème Fraîche, Hirtenkäse
und Pepperoni

Tarte flambée "à la grecque"

avec crème fraîche, fromage de
brebis et pepperoni

Tarte flambée « greek style »
with crème fraîche, shepherd's
cheese and pepperoni



22.00

Fisch | Poisson | *Fish*

«Fish and Chips» - St. Pierre im Backteig mit Pommes Frites und Sauce Tartare

29.50

Friture de St. Pierre avec pommes frites et sauce tartare

Deep fried fish with french fries and tartar sauce

Hausgemachte Desserts – "es hed solangs hed"

Desserts faite maison | *Homemade desserts*

Früchtekuchen

7.00

Früchtekuchen mit Rahm

8.50

Am Wochendende zudem: hausgemachte **Cremeschnitte** aus unserer Konditorei

5.80

Schauen Sie auch in unsere Patisserievitrine oder unsere Dessertkarte mit vielen feinen Coupes oder fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen sonnigen Aufenthalt auf unserer Terrasse.

Familie Huggler und Team