

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

Salate vom Buffet | Salades du buffet | *salads from the salad bar*

Schale Salat gemischt | Salade mêlée | *Mixed salad*

10.50

Salatteller | Assiette de salade | *Mixed salad plate*

20.50

Insalata Caprese - Mozzarella, Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Balsamico

1/2

16.50

Mozzarella, tomates, basilic, huile d'olive et Balsamico

Mozzarella, tomatoes, basil, olive oil and Balsamico

«**Rinds-Tatar**» garniert mit Kapern, Crème fraîche, Zwiebeln, gebackenen

1/2

19.00

Gartenkräutern und Käsekräcker 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

Beef tartar with capers, crème fraîche, onions, baked garden herbs,

cheese cracker, toast and butter

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

Spring roll (vegetarian) with sweet chili sauce

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

Breaded pork scallop with french fries and vegetables

Brienzer Holzhack Burger

Hausgemachtes Holzhack-Steak (200 g) aus BEO Beef Hackfleisch, Karotten, Lauch,

27.50

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 beeft**, 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 "Nordische Art"

mit Crème Fraîche, Lachs und Zwiebeln

Tarte flambée "nordique" avec crème
fraîche, saumon et oignons

*Tarte flambée « nordic » with crème
fraîche, salmon and onions*



22.00

Fisch | Poisson | *Fish*

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

Friture de St. Pierre avec pommes frites et sauce tartare

Deep fried fish with french fries and tartar sauce

29.50

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