

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

Schale Salat gemischt Salade mêlée <i>Mixed salad</i>		10.50
Salatteller Assiette de salade <i>Mixed salad plate</i>		20.50
«Rinds-Tatar» garniert mit Kapern, Crème fraîche, Zwiebeln, gebackenen Gartenkräutern und Käsekräcker serviert mit Toast und Butter	1/2 1/1	19.00 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, <i>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
Spring roll (vegetarian) with sweet chili sauce		
mit Salaten avec salades <i>with salads</i>	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 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		27.50
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, <i>leek, celery, onions, garlic and green pepper served in homemade focaccia bread with tomato, cucumber, braised onions, salad, barbeque sauce and cheese</i>		
mit Pommes Frites avec pommes frites <i>with french fries</i>		31.50

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		

Flammkuchen | Tarte flambée | Tarte flambée

Flammkuchen "Elsässer Art" mit Crème Fraiche, 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 Fraiche, Lachs und Zwiebeln

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

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



22.00

Flammkuchen «Gärtner Art» mit pflanzlicher Flammkuchencrème, verschiedene Gemüse und Kräuter

Tarte flambée «à la jardinière» avec une crème végétale, légumes et herbes

Tarte flambée «gardener» with plant-based tarte flambée spread, vegetables and herbs



26.00

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 Patisserievittrine oder unsere Dessertkarte mit vielen feinen Coupes oder fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Vermicelles

von Rudolf Moser AG – Premium Qualität seit 1952



Vermicelles mit Rahm

avec crème Chantilly | with whipped cream

1/1

12.50

Mini

7.50



Vermicelles mit Glacé und Rahm

avec glacé et crème Chantilly |

with ice cream and whipped cream

1/1

13.50

Mini

8.50

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

Familie Huggler und Team