

Mittagskarte

vom 14. - 17. Oktober 2020

Wochensuppe

Französische Zwiebelsuppe
mit überbackenem Gruyèrebaguette

Mittwoch

Aaretaler Duroc-Schweinsgeschnetzeltes
nach Stroganov Art mit Petersilien-Crème
Fraîche, Wildreis und Kräuter-Randen

Donnerstag

Rindsragout an Johannisbeerjus
mit Süsskartoffelpüree
und geröstetem Blumenkohl

Freitag

Kürbis-Crespelle
mit Haselnuss-Béchamel und
geräuchertem Scamorza überbacken

Samstag

Erlesene Auswahl
unserer Holzofenpizzen

Mittagsmenu inkl. Blattsalat oder Suppe CHF 19.50 / 17.50 (kleine Portion)

Insalate e antipasti

Insalata verde / Saisonaler Blattsalat	8.00
Insalata mista / Gemüsejulienne auf saisonalem Blattsalat	9.50
Coppa d'insalata per due / Salatschale für 2 Personen	verde / mista 14.00 / 17.00
Zuppa della settimana Französische Zwiebelsuppe mit überbackenem Gruyère-Baguette	12.50 / 7.50 *
Insalata dolcetta Nüsslisalat mit Haselnussdressing, Feigen-Büffelcamembert-Crostino und Lavendelblütenhonig	14.50 *

Pasta fresca casalinga

Hausgemachte Gnocchi an Gorgonzolasauce mit Birnen und Baumnüssen	<i>vegetarisch</i>	24.50 / 18.50 *
Ravioli freschi della casa Hausgemachte Kürbis-Ravioli mit brauner Salbeibutter, Coppa, Ziegenfrischkäse, und Baumnüssen	6 Stk. / 3 Stk.	28.00 / 19.50

Secondi piatti

Tartaro al manzo Bio Rinds-Tartar (120g) mit Cognac und eingelegtem Trüffel dazu Rucola-Birnensalat an Balsamicovinaigrette, garniert mit frischen Trauben, serviert mit hausgemachtem Toast und gesalzener Butter	35.00 / 26.00 *
--	-----------------

* als Vorspeise

Salate mit italienischer / französischer Salatsauce (hausgemacht)

Le Pizze

Pizza nach Wahl mit Blattsalat oder Wochensuppe

CHF 18.50

Margherita

Sugo, Mozzarella, frischer Basilikum

Prosciutto

Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Parmesan, Origano

Prosciutto e funghi

Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Parmesan, Origano

Salame

Sugo, Mozzarella, Salami Nostrano (IT), Parmesan, Origano

Vegetariana

Sugo, Mozzarella, Zucchini, Artischocken, Peperoni, Pilze, Auberginen, Spinat, Parmesan, Origano

Diavolo

Sugo, Mozzarella, Peperoncino, Peperoni, Oliven mit Stein, Origano

Quattro formaggi

Sugo, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano, Oliven mit Stein, Origano

Geissenried

Sugo, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken (IT), gehobelter Parmesan, Cherry-Tomaten, Origano

Fiamme

Zwiebelringe, Speckwürfel, Sauerrahm, Parmesan, Schnittlauch

Insieme

Wird eine Pizza geteilt (2 Personen), verrechnen wir einen Servicezuschlag

2.00

Dolci

Tiramisu

11.00

Gelati

Vanille • Schokolade • Fior di Latte • Pistache • Haselnuss
Mocca • Caramel • Joghurt • Baileys • Amarena-Kirschen
Zabaione • Heidelbeer-Joghurt

Sorbetti

Erdbeer • Mango • Limetten-Ingwer • Himbeer
Cassis • Blutorange • Birne • Mandarine
Zitronenthymian-Grapefruit

Preis pro Kugel
mit Rahm

4.00

1.00

Unsere Glaces und Sorbets beziehen wir von Polarfuchs, Büren a/A. Hergestellt aus 100% mit Schweizer Milch, ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe. Bevorzugt mit frischen Zutaten aus der Region.

Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer

Herkunft Fleisch / Fisch

Wo nicht anders vermerkt beziehen wir unser Fleisch vom Kardenhof in Kerzers, der Metzgerei Simperl in Gümligen und der Metzgerei Spahni in Zollikofen. Salami und Rohschinken: Italien, Ente: Frankreich, Thon: Pazifik / Indischer Ozean

Allergen-Information

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gern auf Anfrage.