

KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN
 MITTAG: 12.00H - 13.30H
 ABEND: 18.00H - 21.30H



CUISINE SANS
FRONTIÈRES



WEINE IM OFFENAUSSCHANK

SCHAUMWEINE

	1DL
«CORDON RO» GRAND VIN MOUSSEUX BRUT	9.20
MÉTHODE TRADITIONNELLE, MAULER, NEUCHÂTEL	
TAISHI ROYAL (PFLAUMENWEIN UND SCHAUMWEIN)	15.00
KIR ROYAL, APERITIVO DI BERNA SPRIZZ	15.00

WEISSWEINE

CHARDONNAY DE GENÈVE AOC	7.00
LES GRAYINES	
«TERRE ALTE» DOC	8.00
MERLOT BIANCO, FELICIANO GIALDI, MENDRISIO	
«SOL LUCET KOSHU»	8.40
KOSHU, KURAMBON, YAMANASHI/JAPAN	
ABT HIRONYMUS VDS	9.20
SAUVIGNON BLANC, WEINGUT KLOSTERHOF	

ROSÉ

«SCHAFISER „OEIL-DE-PERDRIX“ AOC	7.70
REBGUT DER STADT BERN	

ROTWEIN

«BARDONNEX» AOC	7.00
GAMARET, GARANOIR, CABERNET, MERLOT	
DOMAINE DE VERBANT, LANDECY	
«SOMMERNACHTSTRAUM» PINOT NOIR AOC	8.70
CAVE PAPILLON, SALGESCH	
«GIORNICO RISERVA ORO»	10.10
FELICIANO GIALDI, MENDRISIO	

EINE GROSSE AUSWAHL ERLESENER SCHWEIZER

SAKE お酒

SHO CHIKU BAI TOKUBETSU	15.0 VOL. %	10CL	10.00
CHIKURIN JUNMAI DAIGINJO	15.0 VOL. %	10CL	13.00
OZE OHKARAKUCHI JUNMAI	16.5 VOL. %	10CL	14.00
KAMBARA YAMADANISHIKI	16.5 VOL. %	10CL	15.80

JAPANISCHES BIER (33CL) ビール

KIRIN LAGER BIRU	5%	7.80
KIRIN 0.0		6.00
ASAHI SUPER DRY	5%	7.80
SAPPORO	4.7%	7.80
«IKI YUZU»	4.5%	7.80
ORGANISCHES BIER MIT GRÜNTÉE UND YUZU		

JAPANISCHE TEESORTEN

日本茶

JASMINE CHA ITOEN (JASMINTEE)	7.70
SEN-CHA (JAPANISCHER GRÜNTÉE)	7.00
HOCHI-CHA (GERÄUCHERTER GRÜNTÉE)	7.70

SUSHI À DISCRETION

DIENTAG BIS FREITAG VON 12.00 - 14.00H

TRADITIONELLE MISO-SUPPE UND SUSHI SO VIEL SIE MÖGEN

FR. 42.00 PRO PERSON



SÄMTLICHE PREISANGABEN VERSTEHEN
SICH IN SCHWEIZER FRANKEN («CHF»)
INKLUSIVE 8.1 % MWST.

KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN
MITTAG: 12.00H – 13.30H
ABEND: 18.00H – 21.30H



FLEISCH

POULETBRUSTSCHNITZEL (CH)
SÜSS-SAURE-SAUCE
GEDÄMPFTER REIS
26.00

FISCH

LACHSFORELLENFILET (TUR, AQUAKULTUR)
MANDELBUTTER
PETERSILIENKARTOFFELN
GEGRILLTE ZUCCHETTISCHEIBEN
26.00

VEGETARISCH

PLANT BASED SCHNITZEL
(BASIS PFLANZENPROTEIN)
SAUERRAHMSAUCE
NUDELN UND GEMÜSE
23.50

TAGESMENU

«O ZUM MITNÄH»

AKTUELL

CIPOLLATA-SPIESS (SCHWEIN, CH)
MIT SPECK, ANANAS UND PEPERONI
NUDELN UND BARBECUESAUCE
20.50

MACHEN SIE IHR HAUPTGERICHT MIT EINEM...

ZWEIERLEI MELONEN
MIT PORTWEINREDUKTION
GARNIERT MIT BLATTSALAT

UND

MARINIERTE BEEREN
VANILLEGLACE

...ZUM DREIGÄNGER

AUFPREIS 14.00
(NUR VORSPEISE ODER DESSERT 7.50)

KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN

MITTAG: 12.00H - 13.30H

ABEND: 18.00H - 21.30H



CUISINE SANS
FRONTIÈRES



SALAT & SUPPEN

BUNT GEMISCHTER GARTENSALAT	9.80
IN DER SCHÜSSEL SERVIERT	FÜR 2 PERSONEN 17.00
SERVIERT MIT HAUSDRESSING MIT HIMBEERESSIG UND HASELNUSSÖL FRENCH-DRESSING ODER ITALIAN-DRESSING	
TAGESSUPPE - BITTE FRAGEN SIE UNSERE SERVICEMITARBEITENDEN	8.50
TRADITIONELLE MISO-SUPPE	8.50
MIT TOFU, SHIITAKE UND GEMÜSE MIT YAKITORI-SPIESSLI	15.00
SPARGELCREMESUPPE	9.80

ALLERGIEN UND INHALTSSTOFFE

SOLLTEN SIE AN EINER UNVERTRÄGLICHKEIT LEIDEN ODER INFORMATIONEN ÜBER DIE INHALTSSTOFFE UNSERER GERICHTE WÜNSCHEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE SERVICEMITARBEITENDEN.

WIR BERATEN SIE GERNE

HERKUNFTSBEZEICHNUNGEN (FALLS IM GERICHT NICHT ANDERS ERWÄHNT)

POULET, KALB, SCHWEIN, SCHINKEN, ROHSCHINKEN, TROCKENFLEISCH UND SALAMI: CH,
RINDFLEISCH: IRLAND
GERÄUCHERTE TRUTENBRUST, LANDRAUCHSCHINKEN: DEUTSCHLAND,
YAKINIKU RINDFLEISCH: PARAGUAY/URUGUAY/ARGENTINIEN
ENTE: FRANKREICH

FLEISCH AUS DEM AUSLAND KANN MIT HORMONEN, ANTIBIOTIKA UND/ODER ANDEREN ANTIMIKROBIELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN ERZEUGT WORDEN SEIN.
GERNE ERTEILEN WIR WEITERE AUSKÜNFTE IN BEZUG AUF NACHHALTIGE FISCHEREI UND HERKUNFT UNSERER FISCHE UND KRUSTENTIERE.

KLASSIKER

MÉDAILLONS VOM SCHWEINSFILET
SAUCE VON GETROCKNETEN MORCHELN
KRÄUTERNUDELN UND GEMÜSEGARNITUR

39.50

SUPPLEMENT MORCHELSAUCE 3.50

CARPACCIO VOM SCHWEIZER RIND

MIT TRÜFFELÖL UND PARMESANSPÄNEN
KLEINES SALATBOUQUET
UND EINGEMACHTE BIRNENSCHNITZE

ALS VORSPEISE 19.50

ALS HAUPTGERICHT 27.50

POMMES FRITES ALS BEILAGE 5.00

GULASCHSUPPE

HERZHAFTES SUPPE MIT GERÄUCHERTEM PAPRIKA,
RIND UND SCHWEINEFLEISCHWÜRFELN (CH)

ALS VORSPEISE 16.00

ALS HAUPTGERICHT 24.00

KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN
MITTAG: 12.00H – 13.30H
ABEND: 18.00H – 21.30H



CUISINE SANS
FRONTIÈRES



STEAK, FISH & SALAD

GARNIERT MIT BUNTEM BLATTSALAT, MARINIERTEN TOMATENSCHNITTEN
UND MOZZARELLA-PERLEN

FLEISCH ODER FISCH NACH WAHL:

TRANCHE VOM GERÄUCHERTEN TOFU (NATURPRODUKT FRUTIGEN)		27.00
LACHSTRANCHE		29.00
FISCHKNUSPERLI (FISCHZUCHT RUBIGENHOF)		38.00
MÉDAILLONS VOM THUNFISCH		36.00
SCHWEINSSTEAK		29.00
POULETSCHNITZEL		30.50
GEBRATENE RIESENKREBETTEN		41.00
KALBSSTEAK		49.50
IRISCHES RINDS-ENTRECÔTE BLACK ANGUS		49.50
IRISCHES RINDSFILET BLACK ANGUS		56.00
«SURF AND TURF» RINDSFILET UND RIESENKREBETTEN		60.00

DAZU SERVIEREN WIR IHNEN

KRÄUTERBUTTER, KNOBLAUCH-SAUERRAHMSAUCE
UND FRÜCHTE-CHUTNEY

POMMES FRITES ALS BEILAGE	5.00
---------------------------	------