

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



CUISINE SANS
FRONTIÈRES



WEINE IM OFFENAUSSCHANK

SCHAUMWEINE

	1DL
«CORDON OR» 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

CHASSELAS DE GENÈVE	7.00
LES GRAYINES	
SOUVIGNIER GRIS	8.90
REBBAU-GENOSSENSCHAFT SPIEZ	
«SOL LUCET KOSHU»	8.40
KOSHU, KURAMBON, YAMANASHI/JAPAN	
«MAGALI» AOC	9.90
CHARDONNAY, PINOT BLANC, JOHANNISBERG, PETIT ARVINE	
CAVE PAPILLON, SALGESCH	

ROSÉ

SCHAFISER «OIL-DE-PERDRIX» AOC	7.70
REBGUT DER STADT BERN	

ROTWEIN

«MARENGO» MERLOT SVIZZERA IGT	7.50
ANGELO DELEA, LOSONE	
HUMAGNE ROUGE AOC	9.50
BELLE VALLÉE,	
BERGSTEIGER, BLAUBURGUNDER AUSLESE	11.50
REBBAU-GENOSSENSCHAFT SPIEZ	

EINE GROSSE AUSWAHL ERLESENER SCHWEIZER
WEINE FINDEN SIE IN UNSERER WEINKARTE.

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



CUISINE SANS
FRONTIÈRES



FLEISCH

GEBRATENE POULETBRUST (CH)
SERVIERT AUF ROTKRAUT
BALSAMICOSAUCE
SERVIETTENKNÖDEL

26.00

FISCH

PANIERTES DORSCHFILET (FAO 67)
TARTARSAUCE
SALZKARTOFFELN
BROCCOLI

26.00

VEGETARISCHE BOWL

UDONNUDELN MIT TAMAGO
IN SOJABRÜHE MIT SHIITAKE,
WAKAME UND GEMÜSESTREIFEN

23.50

TAGESMENU

AKTUELL

KÄSESCHNITTE MIT WEISSWEIN
SPECK UND TOMATENSCHNITTEN
SPIEGELEI

20.50

«O ZUM MITNÄH»

MACHEN SIE IHR HAUPTGERICHT MIT EINEM...

EISBERGSALAT MIT NÜSSEN
UND MARINIERTEN CHAMPIGNONS
VINAIGRETTE MIT BAUMNUSSÖL
VON DER ALTEN GRABENÖLE LÜTERSCHWIL

UND

DUETT VOM APFEL
MIT KUCHEN UND SORBET

...ZUM DREIGÄNGER

AUFPREIS 14.00
(NUR VORSPEISE ODER DESSERT 7.50)

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



SALAT & SUPPEN

BUNT GEMISCHTER GARTENSALAT	9.80
IN DER SCHÜSSEL SERVIERT FÜR 2 PERSONEN	17.00
WAHLWEISE MIT HAUSDRESSING, 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

CARPACCIO VOM SCHWEIZER RIND

MIT TRÜFFELÖL UND PARMESANSPIÄNEN
KLEINES SALATBOUQUET
UND EINGEMACHTE BIRNENSCHNITZE

ALS VORSPEISE 19.50

ALS HAUPTGERICHT 27.50

POMMES FRITES ALS BEILAGE 5.00

ALLERGIEN UND INHALTSSTOFFE

SOLLTEN SIE AN EINER UNVERTRÄGLICHKEIT LEIDEN ODER INFORMATI-
ONEN 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
BROT: RÖTHLISBERGER WABERN, SCHWEIZ

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

SCHÖNEGG PLÄTTLI

ROHSCHINKEN, BÜNDNERFLEISCH, DAUERWURST
BAUERNSCHINKEN UND KÄSE, MARINIERTER OLIVEN
CHEERY TOMATEN, MARINIERTER
GRILLKÄSE UND GEPICKELTE BIRNENSCHNITZE
HAUSGEMACHTER HUMMUS

36.00

KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN

MITTAG: 12.00H - 13.30H

ABEND: 18.00H - 21.30H



CUISINE SANS
FRONTIÈRES



STEAK, FISH & SALAD

GARNIERT MIT BUNTEM BLATTSALAT, MARINIERTEN TOMATENSCHNITZELN
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
LAMMKOTELETTS MIT KNOBLAUCH UND KRÄUTERN GEBRATEN		39.50
GEBRATENE RIESENKREBETTEN		41.00
KALBSSTEAK		49.50
IRISCHES RINDS-ENTRECÔTE BLACK ANGUS		49.50
IRISCHES RINDSFILET BLACK ANGUS		56.00
«SURF AND TURF»		60.00
RINDSFILET UND RIESENKREBETTEN		

DAZU SERVIEREN WIR IHNEN

KRÄUTERBUTTER, KNOBLAUCH-SAUERRAHMSAUCE
UND FRÜCHTE-CHUTNEY

POMMES FRITES ALS BEILAGE 5.00

KLASSIKER

MÉDAILLONS VOM SCHWEINSFILET
MORCHELRAHMSAUCE
KRÄUTERNUDELN UND GEMÜSEGARNITUR

39.50

SUPPLEMENT MORCHELSAUCE 3.50

KLASSIKER

LAMMKOTELETTS (NZ)
SERVIERT AUF EINEM
CASSOULET MIT BOHNEN
KÜRBIS, SPECK UND KARTOFFELN
MEERRETTICH-SENF PISTOU

42.00