

## Suppen und Salate

	Kleiner Teller	Teller
<b>Bouillon mit Sherry oder Ei</b>		7.00
<b>Extrait de boeuf</b> (kräftige Fleischsuppe)		6.00
<b>Bouillon mit Mark</b>		9.00
<b>Grüner Blattsalat</b>		7.50
<b>Gemischter Salat</b>		9.50



## Vom Fisch

<b>Eglifilets</b> mit Mandelbutter, Salzkartoffeln oder Reis	29.50	34.00
--	-------	-------



## Vom Poulet

<b>Grillierte Pouletbrust</b> mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	26.50	
---	-------	--

## Vom Kalb

<b>Wienerschnitzel</b> mit Pommes frites und Marktgemüse	33.00	37.00
--	-------	-------



### **Sternen-Geschnetztes**

Kalbsgeschnetztes mit Tomaten und Champignons an einer sämigen Sauce, serviert mit einer goldig gebratenen Rösti	31.00	35.50
--	-------	-------

## Vom Rind

	Kleiner Teller	Teller
<b>Woronoff, unsere Hausspezialität.</b> <b>Wir flambieren an Ihrem Tisch</b> (ab 2 Personen) <b>Entrecôte oder Filet de boeuf Woronoff</b> serviert mit einer sämigen, pffigen Sauce und Butternüdeli, Kartoffelstock oder Pommes frites		
<b>Entrecôte</b>		43.00
<b>Filet</b>		47.00

### **Entrecôte oder Filet comme chez nous**

**Diese Spezialität servieren wir Ihnen in der Pfanne auf dem Rechaud**

mit würzigem Café de Paris und Pommes frites

<b>Entrecôte</b>	39.50
<b>Filet</b>	44.50

<b>Entrecôte</b> mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	39.50
--	-------

<b>Filet de boeuf</b> mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	44.50
---	-------



## Vom Schwein

<b>Schweinsrahmschnitzel</b> mit Champignons und Nüdeli Pfirsich mit Rahmfüllung	24.50
---	-------

<b>Paniertes Schnitzel</b> mit Pommes frites	24.50
--	-------

<b>Bärenkotelett wie früher im «Bären Eggiwil»</b>	27.00
Schweinskotelett paniert, saftig und fein, serviert mit Rösti, <b>ein rustikales Gericht von unseren Vorfahren</b>	



## Spezielles

**Das beliebte Bernerplatten-Buffer gibt es immer am 1. Sonntagmittag im Monat, von Oktober bis April.**

Bernerplattenbuffet à discrétion.

Wie zu Grosis Zeiten mit allem Drum und Dran

(inkl. Fleischsuppe)

Pro Person Fr. 39.–

## Aktuell



	Kleiner Teller	Teller
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Kürbisöl		9.50

<b>Nüsslisalat mit Ei und Croûtons</b>		9.00
<b>Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons</b>		12.50

<b>Foie gras</b> de canard à la mode du patron	Vorspeise	19.50
serviert mit Toast und Butter	Hauptgang	28.00

<b>Ossobuco mit Gremolata</b> , hausgemachtem Kartoffelstock und Gemüse		31.50
---	--	-------

<b>Cordon bleu</b> gefüllt mit Greyerzer und Schinken serviert mit Pommes frites und Gemüse		
	mit Schweinefleisch	29.00
	mit Kalbfleisch	37.00

<b>Geschnetzete Kalbsleber</b> an Himbeerjus mit goldig gebratener Rösti	25.00	29.50
---	-------	-------

<b>Suure Mocke mit hausgemachtem Kartoffelstock</b> und Gemüse	28.50	33.50
---	-------	-------



## Vegetarisch

<b>Tagliatelle, Steinpilze und Cherrytomaten</b>		22.50
--	--	-------