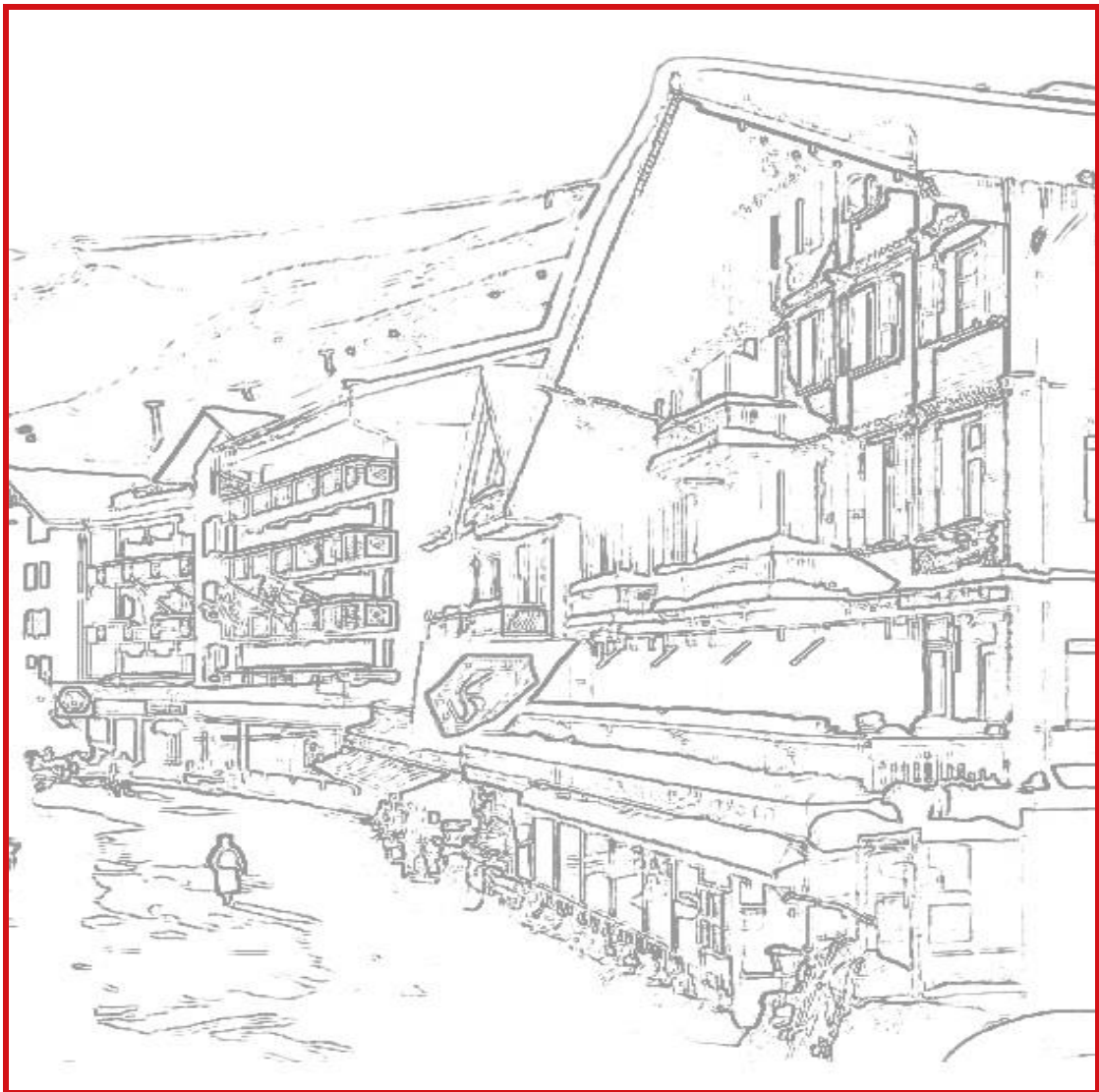


Restaurant

"Taverne"



im

Bernerhof

BERNERHOF „CLASSICS“

Suppen *Soups*

	Gulaschsuppe	Vorspeise / <i>starter</i>	CHF 9.50
	<i>Goulash soup</i>	Hauptgang / <i>main course</i>	CHF 12.00
✓	Kürbissuppe mit Curry		CHF 9.50
	<i>Pumpkin soup with curry</i>		

Kalte Speisen *Cold dishes*

✓	Salatteller vom Buffet	Vorspeise / <i>starter</i>	CHF 9.00
	<i>Salad plate from the buffet</i>	Hauptgang / <i>main course</i>	CHF 15.00
✓	Portion Hobelkäse		CHF 19.50
	<i>Portion of shaved cheese</i>		
	“Bernerhof“- Teller, mit Vorderschinken, Salami, Käse und Trockenfleisch	Vorspeise / <i>starter</i>	CHF 20.00
	<i>“Bernerhof“ Plate, with ham, salami, cheese and air-dried beef</i>	Hauptgang / <i>main course</i>	CHF 29.50

Spaghetti mit / with...

	Sauce Bolognese (Rind)		CHF 23.00
	<i>Beef sauce</i>		
✓	Tomatensauce		CHF 21.00
	<i>Tomato sauce</i>		
✓	All´arrabiata		
	Scharfe Tomatensauce, Oliven, Peperoncini und Knoblauch		CHF 22.00
	<i>Spicy tomato sauce with olives, chilli peppers and garlic</i>		

Warme Gerichte *Hot dishes*

	Portion Pouletflügeli mit Sweet - Chili Sauce und Pommes Frites		CHF 21.00
	<i>Portion of chicken wings with sweet chilli sauce and French fries</i>		
	Portion Fischknusperli mit Tartarsauce und Pommes Frites		CHF 23.00
	<i>Portion fish nuggets with French fries and tartar sauce</i>		
	Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Gemüse und Pommes Frites		CHF 31.50
	<i>Breadcrumbs loin of pork escalope with vegetables and French fries</i>		

RÖSTI SPEZIALITÄTEN

Rösti Specialities

Hausrösti mit Speck und Zwiebeln

Rösti with bacon and onion

Natur

Portion of Rösti

CHF 15.00

"Buure Rösti" mit Schweinsbratwurst und Zwiebelsauce

Rösti with pork sausage and onion sauce

CHF 23.00

"Cowboy Rösti" mit Hohrücken Filet, Kräuterbutter
Speck und Spiegelei

Rösti with Beef rib-eye steak, herb butter, bacon and fried egg

CHF 44.00



Rösti (ohne Speck und Zwiebeln)

Rösti (without bacon and onions)

Natur

Portion of vegetarian Rösti

CHF 13.50

Vegi Rösti mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce

Vegetarian Rösti with veal sausage and onion sauce

CHF 23.00

HÖRNLI SPEZIALITÄTEN

Swiss Pasta Specialities

Hörnli mit G'hacktem im Topf / Swiss "military" noodles ...

(ab 2 Personen / for 2 or more people)

Gehacktes Rindfleisch mit Rotwein, Sauerrahm,
Knoblibrot und Apfelmus

*Minced beef with redwine, sour cream,
garlic bread and apple puree*



Pro Person / per person

CHF 20.00

Aufpreis bei Bestellungen von Einzelportionen Hörnli mit G'hacktem

Extra charge for a single portion order military noodles

CHF 3.00

"Äpler Hörnli"

Speck, Kartoffeln, Rahm, Käse,
(Röst) Zwiebeln und Apfelmus

Pasta, bacon, potatoes, cream, cheese, onions and apple puree



CHF 25.00





KÄSEFONDUE

Cheese Fondue

ab 2 Personen, Preis pro Person, Aufpreis bei Bestellung von Einzelportionen Käsefondue CHF 3.—
Minimum 2 persons, prices per person, extra charge for a single portion order CHF 3.—

Traditionell hausgemachtes Schweizer Käsefondue aus zweierlei Käse mit Weißwein, Kirsch, Knoblauchzehen und groben schwarzen Pfeffer.
Zu allen Käsefondues servieren wir Brot und Mixed Pickles

*Traditional homemade Swiss Cheese fondue.
Made of two different Swiss cheeses with white wine, kirsch, cloves of garlic and crushed black pepper.
With every cheese fondue we serve bread and mixed pickles*



Unsere Auswahl / our range :

- *Traditionelles Käsefondue „Moitie-Moitie“, p.P. CHF 26.00
Traditional cheese fondue « half-half »
 - *Käsefondue mit Kräutern und Champignons p.P. CHF 27.00
Cheese fondue with herbs and mushrooms
 - *Käsefondue "Valaisanne" mit Tomatensauce und Kartoffeln p.P. CHF 28.00
Cheese fondue flavoured with tomato sauce and potatoes
 - *Berner Käsefondue mit Sauerkraut und Chili p.P. CHF 28.00
Bernese Cheese fondue with sauerkraut and chili
 - Jungfrau Käsefondue mit Jungfrau Rotes (Pale Ale) und Swiss Mountain Single Malt Whiskey p.P. CHF 31.00
Jungfrau Cheese fondue with Jungfrau Rotes (Pale Ale) and Swiss Mountain Single Malt Whiskey
- * = auch ohne Alkohol erhältlich / also available without alcohol
- + Portion Pellkartoffeln p.P. CHF 3.00
extra portion of baby jacket potatoes



RACLETTE



- Raclette aus bestem Schweizer Käse mit Mixed Pickles und Pellkartoffeln p.P. CHF 29.00
Raclette from best Swiss cheese with mixed pickles and jacket potatoes
- Rauch Raclette mit Mixed Pickles und Pellkartoffeln p.P. CHF 31.00
Smoked Raclette with mixed pickles and baby jacket potatoes
- + Kleiner Fleischsteller (Rohschinken und Rohspeck) p.P. CHF 12.00
Small meat plate (raw bacon and raw ham)

FEUERSTEIN

Hot Stone



Grillen Sie Ihr Fleisch selbst am Tisch, mit 4 feinen Saucen und Pommes Frites

Grill your meat at the table with 4 excellent sauces and French fries

Unsere Auswahl / our range:

Trutensteak <i>Turkey Steak</i>	CHF 32.00
Schweinssteak vom Nierstück <i>Pork Loin Steak</i>	CHF 38.00
Steak vom Hohrücken Filet <i>Beef rib-eye Steak (fillet piece)</i>	CHF 44.00
Pferdesteak <i>Horse Steak</i>	CHF 44.00

***Ab 18.00 Uhr servieren wir Ihnen...
From 6pm, we can serve you the following...***

FONDUE PARISIENNE



ab 2 Personen / for 2 or more people

Fondue Parisienne: Rind- und Putenfleisch, zum Panieren am Tisch, in Öl gebraten (200g Fleisch)
Fondue Parisienne: Beef and turkey meat with bread crumb, roasted in oil (200g of meat)

Zu unserem Fondue Parisienne servieren wir Ihnen feine Saucen und eine Beilage nach Wahl:
Pommes Frites, Rösti, Kroketten oder Spaghetti

****Bitte beachten Sie, dass Fondue Parisienne kein Käsefondue ist – Siehe „Käsefondue“ Abschnitt auf der nächsten Seite***

*With every Fondue Parisienne we serve excellent sauces and one side dish of your choice:
French fries, rösti, croquettes or spaghetti*

****Please note Fondue Parisienne is not a Cheese Fondue – Please see “Käsefondue” Section Overleaf***

pro Person / per person

CHF 44.00

✓ = Vegetarisch / Vegetarian

🚫 = Ohne Schwein / without pork

🍴 We operate a 1 Dish Per Person Policy