

## Vorspeisen

### Aus dem Suppentopf

Thuner Weissweinsuppe mit gegrillter Riesengarnele	13.50
Safran-Proseccosüppchen mit gegrilltem Pouletspiesschen	15.50

### Aus dem Garten

Blattsalat an Hausdressing mit Himbeerbalsamico und Früchten	11.50
Knackiger Blattsalat an Hausdressing mit gebratenen Pouletstreifen und Früchten	21.50
Knackiger Blattsalat an Hausdressing mit gebratenen Riesengarnelen und Früchten	27.50
Nüsslisalat an Himbeervinaigrette, Hausdressing, gebratenen Pilzen und Früchten (Nach Saison)	16.50

## Für den kleinen Hunger

Füürgässliteller Reichhaltiges Fleischteller mit Trockenfleisch, Rohschinken, Coppa, Salami, Chorizo, Speck und Käse	27.50
Bruschetta aus Spezialbrot mit Tomatenwürfel, frischem Basilikum und Blattsalat	14.50
Herrliches Thunfischcarpaccio leicht mariniert mit Meerrettich, garniert mit knackig frischem Blattsalat an Hausdressing	24.50
Käseteller (vier Sorten) mit Spezialbrot	17.50

## Fleischgerichte

Marcel's Suure Mocke mit gebratenen Waldpilzen, Kartoffelstock und reichhaltiger Gemüsevariation	37.50
Zartes Pferdefilet (250 g) Café de Paris, pikante Rosmarin-Kartoffeln und reich- haltige Gemüsevariation	43.50
Mariniertes Pouletbrüstchen an Cognac-Rahmsauce, Steinpilz-Nudeln und reichhaltige Gemüsevariation	34.50
Rosagebratene Lammracks mariniert, an Balsamicojus mit pikanten Rosmarin- Kartoffeln und Gemüsevariation	45.50
Marmoriertes US-Entrecôte (300g) mit Kartoffel-Lauchgratin und reichhaltiger Gemüsevariation	49.50
Marcel's Anke-Kalbsleberli mit Kartoffelstock und Gemüsevariation	38.50
Zartes Kalbssteak an Whiskyrhahm- sauce, Kartoffel-Lauchgratin und reichhaltige Gemüsevariation	48.50
Butterzartes Black Angusfilet (Rind, 250g) aus Irland, mit Kartoffel- Lauchgratin und reichhaltiger Gemüsevariation	58.50
<h2>Fitnesssteller</h2>	
Mariniertes Pouletbrüstchen mit knackigem Blattsalat an Hausdressing und Himbeerbalsamico, garniert mit vielen Früchten	34.50
Zartes Kalbssteak mit knackigem Blattsalat an Hausdressing und Himbeerbalsamico, garniert mit vielen Früchten	48.50
US-Entrecôte (300g) mit knackigem Blattsalat an Hausdressing und Himbeerbalsamico, garniert mit vielen Früchten	49.50
Zartes Pferdefilet (250 g) mit knackigem Blattsalat an Hausdressing und Himbeerbalsamico, garniert mit vielen Früchten	43.50

## Fischgerichte

„Grabenmühle“ Saiblingfilet in Butter gebraten mit Steinpilz-Nudeln und Gemüse frisch vom Markt	39.50
Gebratene Jakobsmuscheln mit Curry-Lauchrahmgemüse und Bratkartoffeln	42.50
Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Rosmarin-Peperoncini-Kartoffeln Gemüse frisch vom Markt	43.50
Gegrillte Riesengarnelen an Vodka Rahmsauce mit Steinpilz-Nudeln und Gemüse frisch vom Markt	45.50

## Fitnesssteller

Gegrillter Bachsaibling mit knackig frischem Blattsalat und vielen Früchten	39.50
---	-------

## Vegi

Hausgemachtes Curry-Lauchrahm- Gemüse mit Boursinkäse und Bratkartoffeln	28.50
Reichhaltiger Gemüseteller mit hausgemachten Pomodori secchi- Mascarpone Rondellen dazu gebratene Waldpilze und Kartoffellauchgratin	33.00
Hausgemachte Pomodori secchi- Mascarpone Rondellen an Prosecco-Rahmsauce und gebratenen Waldpilzen	32.50

## Desserts

Eiskaffee, der ewige Klassiker mit Rahm und Früchten	11.50
Trauben-Sorbet mit Honig-Grappa, mediterran und erfrischend	12.50
Sorbet Colonel Zitronensorbet mit Wodka	12.50
Coupe Dänemark Vanilleeis mit heisser Schokolade und Rahm	11.50
Vermicelles mit Kirsch Parfümiert	11.50
Coupe Nesselrode mit Vanilleeis	12.50
Hausgemachtes Tiramisu (ohne Eier)	11.50
Saisonales Hausparfait mit Fruchtcoulis	13.50
Eiscaramel mit Rahm und reichhaltig Früchten garniert	8.50

(Reduktion CHF 3.00 bei halber Portion)

## Glacekugeln

pro Stück	4.30
Vanille, Haselnuss & Mocca, Traubensorbet & Zitronensorbet	
Rahmzuschlag	1.50

