

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

Marcel's Anke-Kalbsleberli mit
Kartoffelstock und Gemüsevariation 38.50

Mariniertes Pouletbrüstchen an
Cognac-Rahmsauce, Petersilien-Nudeln
und reichhaltige Gemüsevariation 34.50

Zartes Pferdefilet (250 g) Café de Paris,
pikante Rosmarin-Kartoffeln und reich-
haltige Gemüsevariation 43.50

Rosagebratene Lammracks mariniert,
an Balsamicojus mit pikanten Rosmarin-
Kartoffeln und Gemüsevariation 45.50

Zartes Kalbssteak an Whiskyrahm-
sauce, Kartoffel-Lauchgratin und
reichhaltige Gemüsevariation 48.50

Marmoriertes US-Entrecôte (300g)
mit Kartoffel-Lauchgratin und reichhaltiger
Gemüsevariation 49.50

Bison- Entrecôte (300g)
mit Kartoffel-Lauchgratin und reichhaltiger
Gemüsevariation 56.50

Butterzartes Black Angusfilet
(Rind, 250g) aus Irland, mit Kartoffel-
Lauchgratin und reichhaltiger
Gemüsevariation 58.50

Fitnesssteller

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 Petersilien-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
Petersilien-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

Hausgemachtes Tiramisu (ohne Eier) 11.50

Saisonales Hausparfait 13.50

(Reduktion CHF 3.00 bei halber Portion)

Glacekugeln

pro Stück 4.30

Vanille, Haselnuss ,Mocca,
Traubensorbet , Zitronensorbet

Rahmzuschlag 1.50

