

## 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	12.50
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	38.50
Marcel's Anke-Kalbsleberli mit Kartoffelstock und Gemüsevariation	38.50
Mariniertes Pouletbrüstchen an Cognac-Rahmsauce, Tomaten-Nudeln und reichhaltige Gemüsevariation	34.50
Zartes Pferdefilet (250 g) Café de Paris, pikante Rosmarin-Kartoffeln und reich- haltige Gemüsevariation	45.50
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
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	45.50

## Fischgerichte

„Grabenmühle“ Saiblingfilet in Butter  
gebraten mit Tomaten-Nudeln und  
Gemüse frisch vom Markt 42.50

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  
Tomaten-Nudeln und Gemüse  
frisch vom Markt 45.50

## Fitnesssteller

Gegrillter Bachsaibling mit  
knackig frischem Blattsalat  
und vielen Früchten 42.50

## Vegi

Hausgemachtes Curry-Lauchrahm-  
Gemüse mit Boursinkäse und  
Bratkartoffeln 29.50

Reichhaltiger Gemüseteller mit  
hausgemachten Basilikum Triangoli  
im Safranteig dazu gebratene  
Waldpilze und Kartoffellauchgratin 33.00

Hausgemachte  
Basilikum Triangoli im Safranteig  
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

