

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) 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, Sesam -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

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 45.50

Fischgerichte

„Grabenmühle“ Saiblingfilet in Butter gebraten mit Sesam-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 Sesam-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 Ratatouille- Ravioli im Dillteig dazu gebratene Waldpilze und Kartoffellauchgratin	33.00
Duett aus hausgemachten Ratatouille- Ravioli im Dillteig und Auberginen- Ravioli im Eierteig 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

