

SUPPE & SALATE

Grüner Salat

Croutons, Kernen & Gartenkresse
dazu Haus- oder Balsamicodressing

Bunter Gartensalat

mit knackigem Gemüse, Croutons, Kernen und Gartenkresse
dazu Haus- oder Balsamicodressing

«Minestrone»

hausgemachte, klare Brühe mit feingeschnittenem Gemüse,
Speck und Bohnen

KALTE KLASSIKER

Caesar Salad

19.5 | 28.5

knackiger Lattich mit grillierter Pouletbrust,
gebratenem Speck, Grana Padano Splitter, Kräutercroûtons
dazu klassisches Ceasar-Dressing

Rindstatar

21 | 32

Schweizer Rindfleisch mit pikanter Haussauce gewürzt
wahlweise mit Cognac oder Grappa verfeinert
dazu servieren wir Butter und Toastbrot

FONDUE

Klassisches Käsefondue

pro Person 28

unsere traditionell urchige Käsemischung
besteht aus rezentem Greyerzer, mildem Emmentaler
und wird im Geschmack mit Fribourger Vacherin abgerundet,
serviert mit Brot und Kartoffeln

Steinpilz-Fondue

pro Person 34

die beliebte und bewährte Mischung,
bestehend aus rezentem Greyerzer, mildem Emmentaler
und Vacherin, mit geschmackvollen Steinpilzstücken
verfeinert, serviert mit Brot und Kartoffeln

VEGETARISCH

Spätzli-Gratin

hausgemachte Spätzli mit saisonalem Gemüse
überbacken mit Bergkäse

24

Safranrisotto

mit gebackenem Blumenkohlschnitzel

28

BURGER

«Zytglogge Burger»

saftiges Rindfleisch Patty überbacken mit Zytgloggemuetschli
knackiger Lattichsalat, Speck, rote Zwiebeln, Salatgurken
und BBQ Sauce im Provençale Bun
serviert mit Pommes frites

28

FLAMMKUCHEN

8

«Original»

Sauerrahmsauce, Speck und Zwiebeln

18

13

«Saison»

Sauerrahmsauce, honig-marinierter Randen,
Feta und Jungspinat

20

10.5

WARME KLASSIKER

Wienerschnitzel

38 | 45

paniertes Kalbsschnitzel
serviert mit Marktgemüse und Pommes frites

«Suuri Läberli»

32

Sautierte Rindsleber mit Butter, Zwiebeln,
Rotweinessig, Äpfel und Kräuter
serviert mit Rösti

«Berner Rösti»

26

Speck, Raclettekäse und Spiegelei

Fondue Cordon bleu

34

paniertes Schweinsnierstück
gefüllt mit Bärenzipfel, Fonduekäse und Kräuter
Marktgemüse und Pommes frites

THE BEEF

Das Irish Beef stammt von Rindern aus den sanften, grünen Hügeln,
Irlands. Die Tiere ernähren sich ausschliesslich von kräftigem
Weidegras, Grünfutter und etwas Getreide. Das Fleisch ist schön
marmoriert, sehr schmackhaft und herrlich saftig zart.

Rindsfilet

150g

45

250g



60

Das Rindsfilet servieren wir mit Portweinjus oder Kräuterbutter
dazu Marktgemüse und eine Beilage nach Wahl
Beilage: Rösti, Kroketten, Penne, Pommes frites

DESSERT

Diverse Glace-Sorten

3

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Mocca, Caramel 
Zitronensorbet, Zwetschgensorbet 
mit Rahm

1.5

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

10.5

Zitronensorbet mit Vodka

10.5

Caledonia Kaffee

9.5

eine Kugel Vanille- und Mocca Glace, Espresso, Rahm & Crunch

Hausgemachter Früchtekuchen – Tagesangebot

6.5

 Vegetarisch

 Vegan

 Glutenfrei

 Laktosefrei

SOFTGETRÄNKE

| | | |
|-------------------------------|--------|-----|
| Coca-Cola, Coca-Cola Zero | 33 cl | 5 |
| Rivella rot, Süssmost | | |
| Rhätzünser, Arkina | 50 cl | 6.8 |
| Rhätzünser, Arkina | 100 cl | 9.5 |
| Michel Orangensaft | 20 cl | 4.5 |
| Alpinesse Tonic, Bitter Lemon | 20 cl | 4.5 |
| San Bitter | 10 cl | 4.5 |
| Himbeersirup, Holundersirup | 30 cl | 2.8 |

WARMER GETRÄNKE

| | |
|--|-----|
| Kaffee Creme, Espresso, Ristretto | 4.8 |
| Doppelter Espresso | 6 |
| Milchkaffee | 5.5 |
| Latte Macchiato, Cappuccino | 6 |
| Ovomaltine, Cailler Chocolat | 4.8 |
| Tee | 4.8 |
| (Schwarz, Minze, Hagebutte, Früchte, Verveine, Grün) | |

KAFFEE MIT SCHUSS

| | |
|--------------------------------|---|
| Kaffee Fertig | 5 |
| Kaffee Lutz | 5 |
| Schümli Pflümli | 7 |
| Kaffee Amaretto mit Schlagrahm | 7 |
| Kaffee Coretto Grappa | 8 |

BIER

OFFENBIER

| | | |
|-----------------------------|-------|-----|
| Saison Bier Feldschlösschen | | |
| Feldschlösschen Hopfenperle | 20 cl | 3.8 |
| | 30 cl | 4.8 |
| | 50 cl | 6.5 |

FLASCHEN

| | | |
|----------------------------|-------|---|
| Feldschlösschen 1876 | 33 cl | 6 |
| Feldschlösschen Braufrisch | 33 cl | 6 |
| Feldschlösschen Dunkel | 33 cl | 6 |

ALKOHOLFREI

| | | |
|--|-------|---|
| Feldschlösschen Alkoholfrei | 33 cl | 5 |
| Feldschlösschen Weizenfrisch Alkoholfrei | 33 cl | 5 |

SPEZIALBIER

| | | |
|---------------------------|-------|---|
| Valesanne Pale Ale | 33 cl | 6 |
| Guinness Hop House 13 | 33 cl | 6 |
| Schneider Weisse Original | 50 cl | 8 |

APERITIF

| | |
|------------------------------------|-----|
| Aperol Spritz | 9.5 |
| Hugo | 9.5 |
| Gespritzter Weisswein (süss/sauer) | 8 |

SCHAUMWEINE

| | | |
|--|-------|-------|
| | 10 cl | 75 cl |
| Prosecco Ruggeri DOC | 8 | 52 |
| <i>Argeo, Glera, Veneto, Italien</i> | | |
| Champagne Maily Grand Cru Réserve brut | | 88 |
| <i>Chardonnay, Pinot Noir, Champagne, Frankreich</i> | | |

WEISS

| | | |
|--|-------|-------|
| | 10 cl | 75 cl |
| Petite Arvine Château Lichten Wallis AOC | 9 | 56 |
| <i>Caves Rouvinez, Wallis, Schweiz, 2022</i> | | |
| Prà Bianco, Bianco del Ticino DOC | 8 | 52 |
| <i>Chardonnay, Sémillon, Pinot Nero, Sauvignon Blanc, Tessin, Schweiz, 2021 / 22</i> | | |
| Epesses AOC Le Replan, Union Vinicole de Cully | 8 | 52 |
| <i>Chasselas, Lavaux, Waadt, Schweiz, 2022</i> | | |
| Sauvignon Blanc Bielersee AOC | | 69 |
| <i>Johanniterkeller, Martin Hubacher, Twann, Schweiz 2022</i> | | |
| Yvorne AOC Grand Cru, Clos de la George | | 59 |
| <i>Chasselas, Chablais, Waadt, Schweiz, 2022</i> | | |
| | 10cl | 50 cl |
| Fendant de Sierre AOC | 5 | 23 |
| | | |
| Mont-sur-Rolle | 5 | 22 |

ROSÉ

| | | |
|---|-------|-------|
| | 10 cl | 75 cl |
| Nez Noir Rosé, AOC Valais, Domaines Rouvinez | 8 | 52 |
| <i>Merlot, Syrah, Gamaret, Wallis, Schweiz, 2021 / 22</i> | | |

ROT

| | | |
|---|-------|-------|
| | 10 cl | 75 cl |
| Pinot Noir, Bielersee AOC, Johanniterkeller | 8 | 59 |
| <i>Martin Hubacher, Twann, Bern, Schweiz, 2021 / 22</i> | | |
| Merlot del Ticino DOC, Baiocco | 9 | 62 |
| <i>Guido Brivio, Tessin, Schweiz, 2021</i> | | |
| Valle de Nabal DO | 9 | 58 |
| <i>Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien, 2020</i> | | |
| Primitivo Salento IGT | 7.5 | 52 |
| <i>Conti Zecca, Lecce, Apulien, Italien, 2022</i> | | |
| Cornalin Montibeu AOC | | 68 |
| <i>Domeine Rouvinez, Sierre, Wallis, Schweiz 2020</i> | | |
| The M.T.V. „Meglio / Meilleur – Ticino & Valais“ | | 68 |
| <i>Merlot, Cornalin, Syrah, Brivio Vini, Tessin & Domaines Rouvinez, Wallis, 2021</i> | | |
| Riflessi d'Epoca Barrica Ticino DOC Merlot | | 93 |
| <i>Guido Brivio, Tessin, Schweiz 2020</i> | | |
| Giné & Giné, Bodegas Buil & Giné DOCa | | 58 |
| <i>Garnacha, Cariñena, Priorat, Spanien, 2019 / 20</i> | | |
| Colle Massari Montecucco DOC, Riserva Barrica | | 68 |
| <i>Sangiovese, Ciliegiolo, Cab. Sauvignon, Toskana, Italien, 2019</i> | | |
| Ripasso DOC La Corte del Pozza Fasoli | | 62 |
| <i>Corvina, Rondinella Gino Fasoli, Veneto, Italien 2018 / 19</i> | | |
| | 10cl | 50 cl |
| Dôle du Valais | 5 | 22 |



Wein-HIT

| | |
|--|---------------|
| Petit Arvine | 9 56 |
| <i>Caves Rouvinez, Wallis</i> | |
| Pinot Noir, Bielersee AOC | 8 59 |
| <i>Johanniterkeller Martin Hubacher, Twann, Bern</i> | |