

## 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 Zytgloggemutschli  
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, Zwetschensorbet   
mit Rahm

1.5

### Zwetschensorbet 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

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

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

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

## ROT

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 &amp; 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, Cilieggiolo, 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

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