

SUPPE & SALATE

Grüner Salat	8
Gemischter Blattsalat, Provençale-Croûtons Französische- oder Italienische Salatsauce	
Bunter Gartensalat	13
Gemischter Blattsalat, knackiges Gemüse, Provençale-Croûtons, geröstete Kernen Französische- oder Italienische Salatsauce	
Nüsslisalat	15
mit knusprigem Speck, Ei, Provençale-Croûtons Französische- oder Italienische Salatsauce	
Bärner Märitsuppe	11
Gemüsebrühe mit Gelberbsen, Marktgemüse und Speck-Chip	
Gulaschsuppe	12 18
Rindfleisch, Kartoffeln, Rüebl, Sellerie, Paprika	

KALTE KLASSIKER

Caesar Salad	19.5 28.5
Lattichsalat, grillierte Pouletbrust, knuspriger Speck, Grana Padano-Splitter, Provençale-Croûtons, klassisches Caesar-Dressing	
Rindstatar	21 32
Schweizer Rindfleisch mit pikanter Haussauce wahlweise mit Cognac oder Grappa Butter und Toastbrot	

FLAMMKUCHEN

Original	18
Sauerrahmsauce, Speck, Zwiebeln	
Saison	22
Sauerrahmsauce, sonnengetrocknete Tomaten, Champignons, frittierter Federkohl, frische Kräuter und Bärner Küssli	

WARME KLASSIKER

Wiener Schnitzel	38 45
Paniertes Kalbsschnitzel Marktgemüse, Pommes frites	
Cordon bleu «vom Berg»	34
Schweinefleisch gefüllt mit Salsiz, Bündner-Bergkäse und Alpenkräuter Marktgemüse, Pommes frites	
Ankä Läberli	32
Rindsleber, Butter, Zwiebel, Kräuter Rösti	
«Hörndli und Ghackets»	25
Rindshackfleisch, hausgemachtes Apfelmus	
«Ziberli-Hoger-Lisi-Filet»	34
Schweinsfiletmedaillons, Kräuterrahmsauce, Tagliatelle	
Tessiner Rösti	26
Tomate, Kräuter, Rohschinken, mit Taleggio-Käse überbacken ohne Rohschinken	24
Thurgauer Käseschnitte	24
Apfelmus, frische Apfelschnitze, Bundzwiebel, Speck, Tilsiter	
Zürcher Geschnetzeltes	38
Kalbfleisch, Champignon-Rahmsauce confierte Cherrytomaten, Rösti	

VEGETARISCH

Spätzli-Gatin	24
Hausgemachte Kräuter-Quark Spätzli, saisonales Gemüse überbacken mit Raclettekäse	
Lasagne alle verdure	25
mit saisonalem Marktgemüse	
Chili sin Carne (Vegan)	28
leicht pikant, mit Reis	

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 nach Wahl:
Pommes frites, Kroketten, Tagliatelle, Spätzli

BURGER

Zytglogge Burger 28
Rindfleisch, Zytglogge-Mutschli, Speck, rote Zwiebelringe, eingelegte Gurken, Tomate, Lattichsalat, BBQ-Sauce im Brioche Bun
Pommes frites

Crispy Chicken Burger 27
Poulet, Salatgurke, Lattichsalat, Tomaten-Basilikum Jam, Sour Cream im Provençale Bun
Pommes frites

Beefburger Caprese 28
Rindfleisch, Mozzarella, Tomate, rote Zwiebelringe, mariniertes Rucola, Tomaten-Basilikum Jam im Provençale Bun
Pommes frites

«dr Grünen» 29
Vegetarisches Patty aus Erbsen-Protein, Salatgurke, Bundzwiebeln, Lattichsalat, Hagenbutten-Ketchup, Avocado-Creme im Brioche Bun
Pommes frites

FONDUE

Klassisch 28
Unsere traditionell urchige Käsemischung besteht aus rezentem Greyerzer, mildem Emmentaler und Fribourger Vacherin serviert mit Brot und Kartoffeln

Mediterran 30
Unsere traditionelle Käsemischung, verfeinert mit Mascarpone, sonnengetrockneten Tomaten, Oliven, Bundzwiebeln

Fondue und Beilagen à discrétion

DESSERT

Coupe Nesselrode 9 | 13
Meringue, Vanilleglace, Vermicelles, Schlagrahm

Coupe Hot Berries 8 | 12
Meringue, Vanilleglace, heisse Waldbeeren, Schlagrahm

Caledonia Kaffee 9.5
Je eine Kugel Vanille- und Kaffeeiglaze, Espresso, Rahm und Crunch

Diverse Glacensorten pro Kugel 3
Vanille
Erdbeere
Schokolade
Kaffee
Caramel

Zitronensorbet,
Zwetschgensorbet

Rahm 1.5