

## SALZIG

Alpenland-Teller mit Spezialitäten aus der Region: Trockenwurst vom Rind, Rindstrockenfleisch, Mostbröckli, Coppa und Hobelkäse <i>Alpenland Teller avec spécialités de la région: saucisson de bœuf séché, bœuf séché, mostbröckli, coppa, fromage à rébibes</i> Alpenland Teller with specialities of the region: Dried beef sausage, dried beef, mostbröckli, coppa, cheese shavings	29.00
Lauener Trockenfleisch vom Rind und Mostbröckli <i>Bœuf séché de Lauenen, mostbröckli</i> Dried beef from Lauenen, mostbröckli	36.00
Lauener Hobelkäse <i>Fromage à rébibes de Lauenen</i> Cheese shavings from Lauenen	23.00
Winterlicher Blattsalat mit Balsamico-Dressing, süss-saurem Kürbis und gerösteten Kernen <i>Salade verte hivernal, vinaigrette balsamique, courge aigre-douce, graines torréfiées</i> Wintery leaf salad, balsamico dressing, sweet and sour pumpkin, roasted seeds	gross 19.00 klein 14.00
Traditionelle Gerstensuppe mit Lauener Trockenfleisch <i>Potage d'orge traditionnel, viande séchée de Lauenen</i> Traditional barley soup, dried meat from Lauenen	gross 21.00 klein 16.00

## süss

Café Gourmand, ein Kaffee mit einer kleinen süssen Köstlichkeit <i>Café Gourmand, un café accompagné d'un petit délice sucré</i> Café Gourmand, a coffee with a little sweet delicacy	11.00
Tageskuchen <i>Tarte du jour</i> Cake of the day	8.00
<b>mit Schlagrahm</b> <i>avec de la crème chantilly</i> with whipped cream	+ 2.00
Schokoladen-Kuchen Alpenland mit Crème Double von der Bio Molkerei Les Moulins <i>Gâteau au chocolat Alpenland, crème double de la laiterie bio Les Moulins</i> Chocolate cake Alpenland, crème double from the organic dairy Les Moulins	12.00
Gerührter Eiskaffee mit Whisky und Rahm <i>Café glacé frappé au whisky, à la crème fouettée</i> Stirred ice coffee with whisky, whipped cream	13.00
Glace von der Gelateria Giolito in Bern: Vanille, Schokolade, Kaffee, Nutella, Fior di Latte, Pistazie, Erdbeer, Zitrone, Zwetschge, Birne <i>Glace de la gelateria Giolito à Berne: vanille, chocolat, café, Nutella, fior di latte, pistache, fraise, citron, pruneaux, poire</i> Ice-cream from the gelateria Giolito in Bern: vanilla, chocolate, coffee, Nutella, fior di latte, pistacchio, strawberry, lemon, plum, pear	4.50

### DEKLARATION

Kalb / Veau / Veal	Schweiz	Schwein / Porc / Pork	Schweiz	Lachsforelle / Truite saumonée / Salmon trout	Schweiz
Rind / Bœuf / Beef	Schweiz	Sobrasada / Sobrasada / Sobrasada	Spanien	Bottarga / Bottargue / Bottarga	Island
Yak / Yak / Yak	Schweiz	Ente / Canard / Duck	Frankreich	Gambero rosso / Gambero rosso / Gambero rosso	Island
		Rotbarsch / Sébaste / Redfish	Italien	Brot / Pain / Bread	Schweiz

Bitte kontaktieren Sie unsere Service-Mitarbeiter, wenn Sie Fragen zu Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten haben. / *N'hésitez pas à interroger notre personnel si vous êtes sujets aux allergies alimentaires.* / Please contact our service staff if you have any questions regarding allergies and food intolerances.

Alle unsere Preise sind in CHF und beinhalten MwSt. / *Tous nos prix sont en CHF et incluent la TVA.* / All our prices are in CHF incl. VAT.