Wir lieben es Frisch, Regional und etwas Anders...

Unsere Küche steht für erstklassige, regionale und frische Produkte.
Unser Küchenchef verarbeitet zusammen mit seinem Team nur die besten Zutaten, produziert und geliefert von regionalen Partnern, die wir sorgfältig ausgewählt haben und bestens kennen. Denn gut zu kochen, fängt für uns beim Respekt zum Produkt und dessen Erzeuger an.

Ganz besonders stolz, sind wir auf unsere ausgesuchten Premium-Fleischstücke, welche wir ausschliesslich aus Schweizerbetrieben über die
Fa. Maurer Spezialitäten aus Flüh beziehen.
Aus Respekt und Wertschätzung zum Tier, teilen und leben wir die Philosophie Nose to Tail. Das heisst, wenn schon ein Tier geschlachtet wird, dann wollen wir möglichst alles vom Tier verwenden und verarbeiten.
So ergeben sich viele Gerichte und aus diesem Grund ist unsere Speisekarte etwas «fülliger».

Unsere hohen Ansprüche an Qualität und Frische widerspiegeln sich in klassischen aber auch ganz neu interpretierten, kreativen Gerichten welche schnörkellos ehrlich, dafür aber mit einer grossen Portion leidenschaftlichem Handwerk zubereitet werden.

Genussvolles Essen soll Freude bereiten und wir sind stolz, dass wir für Sie frisch und à la minute kochen dürfen.

Haben Sie bitte Verständnis, wenn sich dadurch längere Wartezeiten ergeben -wir geben immer unser Bestes!

Andreas Bott & Team

RESTAURANT BERGMATTEN
BERG 699
mit Loft

Winter-Spezial

Schweinskotelette «Engel & Bengel» * 400gr. Fr. 44.50
Knochengelagertes Schweinskotelette mit Knoblauch, Rosmarin und Peperoncini gebraten, dazu frische Bandnudeln

Brasato vom Laffenspitz Fr. 42.50
Butterzarter Laffenspitz im Rotwein geschmort, dazu frische Bandnudeln

Frische Moules

Moules nach «Seemanns-Art» Fr. 33.50
Zubereitet im Weisswein mit Wurzelgemüse, dazu lauwarmes Knoblauch-Baguette

Moules» «Italy Style» Fr. 33.50
An pikanter Tomatensugo, dazu lauwarmes Knoblauch-Baguette

*Diese Gerichte benötigen eine Zubereitungszeit von ca. 30 Minuten.

Apéro und Vorspeisen

Erneslo Plätlli Fr. 25.50
Feinster, getrockneter Flühner Huftschinken mit reifem Emmentaler

Knuspriges Knoblauchbrot Fr. 10.50
Hausgemachtes Knoblauchbrot mit Parmesan und Speck

Apéro-Plättli Fr. 22.50
Oliven, getrocknete Tomaten, Salami, Speck und Parmesan

Fantirüsseli – die Originalen! Mit diversen Saucen Fr. 27.50
Feinste Pouletbrustfiletstreifen im Bierteig gebacken

Gambas al Ajillo mit diversen Saucen Fr. 35.50
würzig gebratene Riesencrevetten mit einem Hauch Knoblauch

Hausgemachte Gänseleber-Terrine Fr. 31.50
Mit Brioche und Butter serviert

Suppe vom Hokkaido-Kürbis mit Salbei Fr. 14.50

Messmers Schnitzelbrett 250gr. mit Currysauce Fr. 29.50
Drei panierte Schweinsschnitzel, mundgerecht geschnitten

Butterzarte Rindsfiletspitzli im Schneckentopf Fr. 22.50 /38.50
6/12 Spitzli mit Toast

Fisch

Gambas al Ajillo mit diversen Saucen Fr. 33.50
würzig gebratene Riesencrevetten mit einem Hauch Knoblauch

Unser Beilagentip Fr. 9.50
eine Portion Butterreis

Schweizer Forellenfilet im Bierteig Fr. 34.50
mit frischem Blattspinat

Salate

Saisonaler Blattsalat Fr. 13.50

Bunt-Gemischter Salat Fr. 15.50

Haussalat Fr. 21.50
Blattsalat, Speck, Gruyère, Karotten, Croûtons, Spiegelei

Wurstsalat à la «Dögge» Fr. 26.50
Mit verstecktem Ei, knusprig gebratenem Speck und Gruyère

Regionaler Nüsslisalat Fr. 18.50
mit Croûtons, Speck und Ei

Vegetarisch

Sbrinzkörbli à la Remy Fr. 30.50
gefüllt mit Ratatouille und gebratenem Spiegelei

Ravioli mit Ricottafüllung Fr. 30.50
auf Spinatbeet, mit Cherrytomaten garniert

Zucchini-Piccata Fr. 32.50
auf feinem Nudelnest, verfeinert mit einer Kelle Waldpilzrahmsauce

Vegi-Wrap Fr. 30.50
gefüllt mit Champignons, Peperoni und Zwiebeln an Paprikarahmsauce

RESTAURANT BERGMATTEN
BERG 699 mit Lift

Kalb

Rassige Kalbsleberli 150gr. Fr. 36.50
In Butter gebraten, mit goldiger Rösti serviert

Knuspriges Aeschlimaa-Schnitzel 200gr. Fr. 48.50
Ein schön geklopftes, paniertes Kalbsschnitzel mit frischen Butternudeln

Butterzarter Kalbskopf 450gr. Fr. 29.50 *mit Zunge* Fr. 34.50
Begleitet mit hausgemachter Kräuter-Vinaigrette

Herzhaftes Kalbs-Cordonbleu * 350gr. Fr. 49.50
Mit Marktgemüse und Pommes Frites

Geschnetzeltes Kalbshuftfilet 150gr. Fr. 44.00
Gebraten mit Champignons, an Rahmsauce, serviert mit knuspriger Rösti

Legendäres Kalbskotelette Diavolo * 450gr. Fr. 61.50
Feinstes Emmentaler Kalbskotelette gebraten, mit Peperoncini, Knoblauch und Rosmarin dazu frische Butternudeln

*Diese Gerichte benötigen eine Zubereitungszeit von ca. 30 Minuten.

Rind

Tatar Classic 250gr. Fr. 51.50

*Burger «Bergmatten - Style»** Fr. 36.50
Vom Rind mit knusprigen Country-Cuts und Sauerrahmsauce

Rindsfilet Marc «o» Polo 200gr. Fr. 59.50
Mit drei hausgemachten Saucen, dazu knusprige Pommes Frites

Berg-Wrap mit pikantem Bohnendip Fr. 35.50
Scharf gebratenes Rindsgeschnetzeltes, mit Sauerrahmsauce,
Peperoni - und Zwiebelstreifen mit Champignons im Wrap verpackt

Gaucho-Spiess mit gebratenem Speck 160gr. Fr. 34.50
Auf feinem Nudelnest, verfeinert mit einer Kelle Waldpilzrahmsauce

Edle Stückchen im Sbrinzkörbchen 250gr. Fr. 49.50
Rinds -, Kalbs -und Schweinshüftli mit Kräutern gebraten,
dazu 2-erlei Saucen, Pommes und Trüffelmayonnaise

Purer Genuss zu Zweit

Châteaubriand 250gr.* Fr. 72.00 p.P.
Butterzart gebraten, mit Gemüsebouquet, Pommes Frites
und Sauce Béarnaise

*Diese Gerichte benötigen eine
Zubereitungszeit von ca. 30 Minuten.

Geflügel

Butterzartes Pouletbrustfilet Marc «o» Polo 150gr. Fr. 33.50
mit drei hausgemachten Saucen, dazu knusprige Pommes Frites

Köstliches Pouletrahmschnitzel 150gr. Fr. 33.50
an sämiger Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzli

Schwein

Holzfäller-Steak * 450gr. Fr. 36.50
Serviert mit Pommes und Barbecue Sauce

Legendäres Grossmutterschnitzel Fr. 33.50
Zwei panierte Schweinsnierstück-Schnitzel mit Knoblauch im Rotwein geschmort, dazu hausgemachte Spätzli

Ghackets mit Schwingerhörnli & Apfelmus Fr. 28.50

*Spare-Ribs « American - Style»** Fr. 39.50 XXL-Portion Fr.46.50
Feurig mariniert- rauchig grilliert mit Barbecue sauce, dazu Pommes und Sauerrahmsauce mit Kräutern

Herzhaftes Schweins – Cordonbleu * 350gr. Fr. 39.50
Mit Marktgemüse und Pommes Frites

*Diese Gerichte benötigen eine Zubereitungszeit von ca. 30 Minuten.

Mit Unikaten zum persönlichen Raum...

www.ariboco.ch

Meine Werke sind lebendig und einzigartig.

Handsignierte Unikate sind die besten Geschenke an sich Selbst und Andere.
Inspiration, Farben, Formen und Emotionen lassen meine Bilder entstehen. Sie
lassen sich nicht planen - sie entstehen meist auf ihre Weise einfach und verändern sich dann bis zum Punkt der persönlichen Vollendung.

Schenke deinen Räumen Einzigartigkeit, Persönlichkeit und das gewisse Etwas.

Ariane Bolt-Giuoco

Deklaration für unser Fleisch:

Wir beziehen unser Fleisch von der Firma Maurer Spezialitäten AG in Flüh, welche ausschliesslich erstklassige Fleischqualität aus Schweizer Zuchtbetrieben einkauft.
Dieser Betrieb ist ISO-zertifiziert und hat jegliche hochdotierte Auszeichnungen erhalten.

Rindfleisch: Schweiz
Kalbfleisch: Schweiz
Schweinefleisch: Schweiz
Pouletfleisch: Schweiz
Crevetten: Mangroven Bio Black Tiger (aus nachhaltiger Zucht ohne Antibiotikazusatz)
Forellenfilet: Schweiz

BEI INTOLLERANZEN ODER ALLERGIEN
informiert Sie unser Servicepersonal gerne über die Zusammensetzung unserer Speisen.

Alle Preise inklusive MWST.