

Apéro und Vorspeisen

Berg Plättli

Fr. 25.50

Feinster, getrockneter Huftschinken mit reifem Emmentaler

Tagessuppe

Fr. 14.50

Knuspriges Knoblauchbrot

Fr. 10.50

Hausgemachtes Knoblauchbrot mit Parmesan und Speck

Apéro Plättli

Fr. 22.50

Oliven, getrocknete Tomaten, Salami, Huftschinken und Parmesan

Fantirüsseli – die Originalen!

Fr. 27.50

Feinste Pouletbruststreifen im Bierteig gebacken

Gambas al Ajillo

Fr. 36.50

Würzig gebratene Riesencrevetten mit einem Hauch Knoblauch

Hausgemachte Gänseleber Terrine

Fr. 33.50

Mit Brioche und Butter serviert

Geniessen Sie dazu ein Glas süss-fruchtigen Sauternes Fr. 8.50

Messmer's Schnitzelbrett

Fr. 29.50

Drei panierte Schweinsschnitzel, mundgerecht geschnitten

Butterzarte Rindsfiletspitzli im Schneckentopf

Fr. 22.50 / 38.50

6/12 Spitzli mit Toast

Salate

Frühlingssalat Fr. 21.50

Knackiger Blattsalat mit lauwarmen Spargelspitzen und delikatem Huftschinken

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

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 Pilzrahmsauce

Vegi Wrap Fr. 30.50

Gefüllt mit Champignons, Peperoni und Zwiebeln an Paprikarahmsauce

Kalb

Rassige Kalbsleberli 150gr. Fr. 36.50

In Butter gebraten, mit goldiger Rösti serviert

Kalbssteak «avec Sauce aux morilles» 220gr. Fr. 55.50

An cremiger Morchelrahmsauce, dazu frische Butternudeln

Knuspriges Aeschlimaa-Schnitzel 200gr. Fr. 48.50

Ein schön geklopftes, paniertes Kalbsschnitzel mit frischen Butternudeln

Butterzarter Kalbskopf 450gr. Fr. 29.50 *mit Lunge* Fr. 34.50

Begleitet mit hausgemachter Kräuter-Vinaigrette

*Herzhaftes Kalbs-Cordon bleu** 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

Saftiges Kalbspaillard 200gr. Fr. 44.50\$

Kalbshuftfilet mit erfrischender Limette und frischem Blattspinat



*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. 61.50

Mit drei hausgemachten Saucen, dazu Pommes Frites

Gaucha Spiess mit gebratenem Speck 160gr. Fr. 34.50

Auf feinem Nudelnest, verfeinert mit einer Kelle Pilzrahmsauce

Wild West Steak *350gr. Fr. 58.00

Saftiges Hohrückensteak (Swiss Ribeye) mit Kräuterbutter überbacken, dazu Croquette Royal

Edle Stückchen im Sbrünzkörbchen 250gr. Fr. 49.50

Rinds-, Kalbs- und Schweinshüttli mit Kräutern gebraten, dazu zweierlei Saucen, Pommes Frites und Trüffelmayonnaise



Purer Genuss zu Zweit

Chateaubriand / Côte de bœuf am Knochen gelagert * Fr. 72.00 p.P.

Am Tisch tranchiert, butterzart gebraten, mit Gemüsebouquet, Pommes Frites und Sauce béarnaise

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

Fisch

Gambas al Ajillo Fr. 36.50

Würzig gebratene Riesencrevetten mit einem Hauch Knoblauch, serviert mit diversen Saucen

Unser Beilagentipp: Fr. 10.50

Eine Portion Butterreis

Schweizer Forellenfilet im Bierteig Fr. 35.50

Mit frischem Blattspinat

Geflügel

Butterzartes Pouletbrustfilet Marc «o» Polo 150gr. Fr. 34.50

Mit drei hausgemachten Saucen, dazu knusprige Pommes Frites

Köstliches Pouletrahmschnitzel 150gr. Fr. 34.50

An sämiger Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzli



Schwein

Schweinskotelette «Engel und Bengel» *400gr. Fr. 39.50

Knochengelagertes Schweinskotelette mit Knoblauch, Rosmarin und Peperoncini gebraten, dazu frische Bandnudeln

Holzfüller Steak *450gr. Fr. 36.50

Serviert mit Pommes Frites und Barbecue Sauce

Legendäres Grossmutter Schnitzel Fr. 33.50

Zwei panierte Schweinsnierstück-Schnitzel mit Knoblauch im Rotwein geschmort, dazu hausgemachte Spätzli

Herzhaftes Schweins Cordon Bleu *350gr — Fr. 39.50

Mit Marktgemüse und Pommes Frites

Spare Ribs «American Style» * Fr. 39.50 XXL Portion: Fr.46.50

Feurig mariniert, rauchig grilliert mit Barbecue Sauce, dazu Pommes Frites und Sauerrahmsauce mit Kräutern



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