

Apéro und Vorspeisen

Berg Plättli

Fr. 26.50

Feinster, getrockneter Huftschinken mit reifem Emmentaler

Tagessuppe

Fr. 14.50

Knuspriges Knoblauchbrot

Fr. 11.50

Hausgemachtes Knoblauchbrot mit Parmesan und Speck

Apéro-Plättli

Fr. 23.50

Oliven, getrocknete Tomaten, Salami, Huftschinken und Parmesan

Fantirüsseli – die Originalen!

Fr. 28.50

Feinste Pouletbruststreifen im Bierteig gebacken mit dreierlei Saucen

Gambas al Ajillo

Fr. 36.50

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

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, Curry-Sauce

Butterzarte Rindsfiletspitzli im Schneckentopf

Fr. 23.50 / 39.50

6/12 Spitzli mit Toast

Marennes-Oléron Austern

Fr. 15.00

Drei Stück, mit erfrischenden Limetten und marinierten Schalotten

Salate

Saisonaler Blattsalat Fr. 13.50

Bunt-Gemischter Salat Fr. 15.50

Faussalat 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. 32.50

Gefüllt mit Ratatouille und gebratenem Spiegelei

Ravioli mit Ricottafüllung Fr. 32.50

Auf Spinatbeet, mit Cherrytomaten garniert

Zucchini Piccata Fr. 32.50

Auf feinem Nudelnest, verfeinert mit einer Kelle Pilzrahmsauce

Vegi Wrap Fr. 32.50

Gefüllt mit Champignons, Peperoni und Zwiebeln an Paprikarahmsauce

Kalb

Rassige Kalbsleberli 150gr. Fr. 36.50

In Butter gebraten, mit goldiger Röstli serviert

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

An crémiger Morchelrahmsauce, dazu frische Butternudeln

Knuspriges Aeschlimaa-Schnitzel 200gr. Fr. 48.50

Ein schön geklopftes, paniertes Kalbsschnitzel mit frischen Butternudeln

Butterzarter Kalbskopf 450gr. Fr. 30.50 *mit Zunge* Fr. 35.50

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 Röstli

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 Limette und frischem Blattspinat



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

Rind

Tatar Classic 250gr. Fr. 51.50

*Burger «Bergmatten Style»** Fr. 37.50

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. 35.50

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 Sbrinzkörbchen 250gr. Fr. 49.50

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



Purer Genuss zu Zweit

Chateaubriand * 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 und Chili, 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. 35.50

Mit drei hausgemachten Saucen, dazu knusprige Pommes Frites

Köstliches Pouletrahmschnitzel 150gr.

Fr. 35.50

An sämiger Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzli



Schwein

*Schweinskotelette «Engel und Bengel»** 400gr. Fr. 41.50

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

Holzfüller Steak *450gr. Fr. 38.50

Serviert mit Pommes Frites und Barbecue Sauce

Legendäres Grossmutterschnitzel Fr. 34.50

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

Wildes & Saisonales

Kürbissuppe Fr. 14.50

Suppe vom Hokkaido -Kürbis mit getrocknetem Salbei

Pappardelle mit Steinpilzen Fr. 34.50

Frische Pappardelle an feiner Steinpilzsauce

Paccheri con ragù e piselli Fr. 28.50

Frische Paaccheri mit rassigem Fleischsugo und Gartenerbsen

Tranchiertes Reh schnitzel an Waldpilzsauce Fr. 46.50

Mit hausgemachten Spätzli, heimischem Rotkraut und Marroni

Zarter Reh Rücken am Tisch tranchiert * ab 2 Pers. Fr. 68.50

an feiner Waldpilzsauce, garniert mit heimischem Rotkraut, Rosenkohl und hausgemachten Spätzli

Regionaler Reh – oder Wildschweinpfeffer Fr. 36.50

dazu hausgemachte Spätzli, heimischem Rotkraut und Marroni

Marennes-Oléron Austern Fr. 15.00

Drei Stück, mit erfrischenden Limetten und marinierten Schalotten

Moules nach «Seemanns Art» Fr. 35.50

Zubereitet im Weisswein mit Wurzelgemüse, dazu Pommes Frites



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