

Apéro und Vorspeisen

Kartoffel-Wagyu-Kroketten 8Stk./15.50

Mit hausgemachtem Jus

Berg Plättli 26.50

Feinster, getrockneter Huftschinken mit reifem Emmentaler

Tagessuppe 14.50

Knuspriges Knoblauchbrot 11.50

Hausgemachtes Knoblauchbrot mit Parmesan und Speck

Apéro-Plättli 23.50

Oliven, getrocknete Tomaten, Salami, Huftschinken und Parmesan

Fantirüsseli – die Originalen! 28.50

Feinste Pouletbruststreifen im Bierteig gebacken mit dreierlei Saucen

Gambas al Ajillo 36.50

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

Hausgemachte Gänseleber Terrine 33.50

Mit Brioche und Butter serviert

Geniessen Sie dazu ein Glas süss-fruchtigen Sauternes 8.50

Messmer's Schnitzelbrett 29.50

Drei panierte Schweinsschnitzel, mundgerecht geschnitten, Curry-Sauce

Butterzarte Rindsfiletspitzli im Schneckentopf 23.50 / 39.50

6/12 Spitzli mit Toast

Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.

Salate

Saisonaler Blattsalat 13.50

Bunt-Gemischter Salat 15.50

Haussalat 21.50

Blattsalat, Speck, Gruyère, Karotten, Croûtons, Spiegelei

Wurstsalat à la «Dögge» 26.50

Mit verstecktem Ei, knusprig gebratenem Speck und Gruyère

Vegetarisch

Paccheri an pikanter Tomatensauce 29.50

mit mediterranem Gemüse

Sbrinzkörbli à la Remy 32.50

Gefüllt mit Ratatouille und gebratenem Spiegelei

Ravioli mit Ricottafüllung 32.50

Auf Spinatbeet, mit Cherrytomaten garniert

Zucchini Piccata 33.50

Auf feinem Nudelnest, verfeinert mit einer Kelle Pilzrahmsauce

Vegi Wrap 32.50

Gefüllt mit Champignons, Zwiebeln und mediterranem Gemüse an Paprikarahmsauce

Kalb

Rassige Kalbsleberli 150gr. 36.50

In Butter gebraten, mit goldiger Röstli serviert

Knuspriges Aeschlimaa-Schnitzel 200gr. 48.50

Ein schön geklopftes, paniertes Kalbsschnitzel mit frischen Butternudeln

Butterzarter Kalbskopf 450gr. Fr. 30.50

Begleitet mit hausgemachter Kräuter-Vinaigrette

Herzhaftes Kalbs-Cordon bleu * 350gr. 49.50

Mit Marktgemüse und Pommes Frites

Geschnetzeltes Kalbshuftfilet 150gr. 44.00

Gebraten mit Champignons, an Rahmsauce, serviert mit knuspriger Röstli

Saftiges Kalbspaillard 200gr. 44.50

Kalbshuftfilet mit Limette und frischem Blattspinat

Legendäres Kalbskotelette Diavolo * 450gr. 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. 51.50

*Burger «Bergmatten Style»** 37.50

Vom Rind mit knusprigen Country Cuts und Sauerrahmsauce

Rindsfilet Marc «o» Polo 200gr. 61.50

Mit drei hausgemachten Saucen, dazu Pommes Frites

Gaucha Spiess mit gebratenem Speck 160gr. 35.50

Auf feinem Nudelnest, verfeinert mit einer Kelle Pilzrahmsauce

Rindsfilet «Stö-Style» 62.50

Gestossener Pfeffer im Butter gebraten, dazu hausgemachte Spätzli

Wild West Steak * 350gr. 58.00

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

Paccheri con ragù e piselli 30.50

Frische Paccheri mit rassicem Fleischsugo und Gartenerbsen

Edle Stückchen im Sbrinzkörbchen 250gr. 49.50

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

Purer Genuss zu Zweit

Chateaubriand * 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 36.50

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

Unser Beilagentipp: 10.50

Eine Portion Butterreis

Schweizer Forellenfilet im Bierteig 35.50

Mit frischem Blattspinat

Geflügel

Butterzartes Pouletbrustfilet Marc «o» Polo 150gr. 35.50

Mit drei hausgemachten Saucen, dazu knusprige Pommes Frites

Köstliches Pouletrahmschnitzel 150gr. 35.50

An sämiger Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzli



Schwein

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

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

Holzfüller Steak *450gr. 38.50

Serviert mit Pommes Frites und Barbecue Sauce

Legendäres Grossmutter Schnitzel 34.50

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

Paniertes Schweinskotelette *350gr — 41.50

Mit Pommes Frites und kleinem grünem Salat

Herzhaftes Schweins Cordon Bleu *350gr — 39.50

Mit Marktgemüse und Pommes Frites

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

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



Diese Gerichte benötigen eine Zubereitungszeit von 30 Minuten