

## FRÜHLINGSMENU

Die Bestellung des Frühlingmenüs ist bis 20.30 Uhr möglich  
Please order our gourmet menu by 8.30 pm

### **Lachs | Salmon**

72 Std. hausgeräuchert | Gemüsesalat | Dill-Senfsauce  
*72 h home smoked | vegetable salad | dill mustard sauce*

\*\*\* \*\*

### **Spargelsuppe | Asparagus soup**

Spargeleinlage  
*Asparagus*

\*\*\* \*\*

### **Riesencrevetten | King prawns**

Currysauce | Butternudeln  
*Curry sauce | butter noodles*

\*\*\* \*\*

### **Lammrückenfilet | Saddle of Lamb**

Knoblauch-Kräutersauce | Speckrösti | Gemüse  
*Garlic herb sauce | bacon rösti | vegetables*  
oder

### **Rind | Beef**

Schnitzel | Maggia-Pfeffersauce | Erdbeerrisotto | Gemüse  
*Escalope | Maggia pepper sauce | strawberry risotto | vegetables*

\*\*\* \*\*

### **Käse | Cheese**

von der Städtlichäsi Lichtensteig | Feigensenf | Früchtebrot  
*from Städtlichäsi Lichtensteig | fig mustard | fruit bread*

\*\*\* \*\*

### **Schokolade | Chocolate**

Kuchen | Tobleronemousse  
*cake | Toblerone mousse*

Menu ohne Käse | *Menu without cheese* 65.--

Menu komplett | *Complete menu* 72.--

## **KALTE UND WARME VORSPEISEN** **COLD AND WARM STARTERS**

**Kaltgeräucherter Lachs | Cold smoked salmon** 19.50  
aus Willy's Räucherofen 72 Std. | Gemüsesalat | Dill-Senfsauce  
*72 hours in Willy`s smoker | vegetable salad | dill mustard sauce*

**Rotfeder-Fischknusperli | Red feather-crispy fish** 15.50  
vom Thunersee | Remouladensauce | Blattsalat  
*from Lake Thun | remoulade sauce | leaf salad*

**Regionale warme und kalte Tapas | Warm and cold tapas** 19.50  
Lassen Sie sich überraschen  
*selection of warm and cold local starters*

**Riesencrevetten | King prawns** 18.50  
Currysauce | Butternudeln  
*curry sauce | butter noodles*

**Sommersalat | Summer salad** 10.50  
Blattsalat | Tomatenchutney | Knäckebrot | Trockenwurst  
*leaf salad | tomato chutney | crispbread | dried sausage*

## **SUPPEN | SOUPS**

**Spargelsuppe | Asparagus soup** 9.50  
Spargeleinlage  
*asparagus*

**Bärlauchsuppe | Wild garlic soup** 9.50  
aus dem Bärengarten  
*from the Bären garden*

**FELD | WALD | BERGE**  
**FIELD | FOREST | MOUNTAINS**

Gluscht  
*small*

Hunger  
*regular*

**Rind aus Interlaken | Beef from Interlaken**

**Pulled Beef-Burger**

32.50

Rotkabissalat | Speck | Trüffelmayonnaise | Röstzwiebeln  
Bären-Fries | hausgemachtes Brötli  
*red cabbage salad | bacon | truffle mayonnaise*  
*fried onions | Bären-Fries | homemade bun*

**Rindsentrecôte | Beef Entrecôte**

Bären-Fries | Gemüse | Kräuterbutter  
*Bären-Fries | vegetables | herb butter*

200 gr.

44.--

300 gr.

54.--

**Rind aus Wengen | Beef from Wengen**

**Rindsschnitzel | Beef escalope**

32.50

37.50

Maggia-Pfeffersauce | Erdbeerrisotto | Gemüse  
*Maggia-pepper sauce | strawberry risotto | vegetables*

**Schwein aus Interlaken | Pork from Interlaken**

**Saltimbocca**

29.50

34.50

Bärlauchsauce | Nudeln | Gemüse  
*wild garlic sauce | noodles | vegetables*

**Lamm aus Grindelwald | Lamb from Grindelwald**

**Geschmorter Lammpfeffer | Braised lamb stew**

32.50

37.50

Rotweinsauce | Spätzli | Gemüse  
*red wine sauce | spätzli | vegetables*

	Gluscht <i>small</i>	Hunger <i>regular</i>
<b><u>Lamm aus Australien</u></b>		
<b><u>Lamb from Down Under</u></b>		
<b>Lammrückenfilet   Saddle of Lamb</b> Knoblauch-Kräutersauce   Speckrösti   Gemüse <i>garlic herb sauce   bacon rösti   vegetables</i>	34.50	39.50
<b><u>THUNERSEE   MEER</u></b>		
<b><u>LAKE THUN   SEA</u></b>		
<b>Felchenfilet aus dem Thunersee   Lake Thun whitefish filet</b> Gemüse   Zitronensauce   Erdbeerrisotto <i>vegetables   lemon sauce   strawberry risotto</i>	32.50	37.50
<b>Riesencrevetten   King prawns</b> pikante Currysauce   Butternudeln <i>spicy curry sauce   butter noodles</i>		38.50
<b><u>VEGAN   VEGI   PASTA</u></b>		
<b>Hausgemachte vegane Falafel   home made vegan falafel</b> Thai-Currysauce   Gemüse <i>Thai curry sauce   vegetables</i>		30.50
<b>Gefüllte vegane Tomate   stuffed vegan tomato</b> Ochsenherztomate   Gemüse-Brotfüllung   Spargel   Bärlauchsauce <i>beef tomato   vegetable bread stuffing   asparagus   wild garlic sauce</i>		30.50
<b>Tagliatelle</b> Rahmsauce   fermentierter Knoblauch   karamellisierte Schalotten   Spinat <i>cream sauce   fermented garlic   caramelized shallots   spinach</i>		28.50
mit hausgeräuchertem Lachs <i>with home smoked salmon</i>		30.50