

saison charte

11.00 - 14.00 & 18.00 - 22.00

spezialitate usem barnbiet

VORSPEISEN

SALATE & SNACKS

Blattsalat „Belpmoos“ mit fein gehobelter Belper Knolle	9.50
Gurbetaler Chabissalat mit gebratenen Speckwurfeln	9.50
Simmentaler Hobelchasplattli mit Cornichons & Silberzwiebeln	14.50

SUPPE

Berner Gelberbssuppe mit Speckchips	9.50
-------------------------------------	------

UNSER SAISONBIER

Heller Bergbock

Ein untergariges und goldenes Starkbier. Alkoholreich, suffig und leicht susslich im Abgang. Achtung gefahrlich!

Stammwurze Vol. 17.2 %

Alkohol Vol. 7.5 %

UNSERE NACHSTEN EVENTS

Folk furs Volk jeweils am Montagabend ab 19:30 Uhr.
Schwyzerorgeli mal ganz anders! Mixturen aus Schweizer Volksmusik & Folklore in allen Variationen. Drei renommierte Landlergruppen bieten musikalische Unterhaltung der Extraklasse, an folgenden Daten:

16. Januar	Res Schmid - Gebruder Marti (Quartett)
23. Januar	Follchlore (Quartett)
30. Januar	ProHudiTschupp (Sextett) feat. Hoku Marti am Piano
13. Februar	Follchlore (Quartett)
20. Februar	ProHudiTschupp (Sextett) feat. Fredy Reichmuth am Piano
27. Februar	ProHudiTschupp (Sextett) feat. Hoku Marti am Piano

Music & More - Sonntagsfruhstuck am 22. Januar 2012 mit dem Trio „Pflanzplatz“

Ein Mix aus traditioneller und moderner Schweizer Volksmusik, wobei auch auslandischer Folk nicht zu kurz kommt. Alles wird mit einem Schuss Improvisation angereichert.

Turoffnung: um 09.00 Uhr

Fruhstucksbuffet: ab 09.30 - ca. 11.30 Uhr

Konzert: ab 10.00 Uhr

CHF 30.00/Person inkl. Konzert und Fruhstucksbuffet

januar & februar 2012

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Oberlander Chasschnitte mit Spiegelei & Schinken	18.50
Gnagi in Berner Gelberbssuppe	24.50
Suure Mocke mit Pinot Noir Sauce Hardopfustock	28.50
Fleischchugeli mit Champignonrahmsauce Hardopfustock	22.00
Beschwipste Kalbslaberli mit Calvadossauce & opfuwurfeli Rosti	29.50
Pouletbrust im Speckmantel auf Rahmsauerkraut mit Hardopfustock	27.00

VEGETARISCH

Oberlander Chasschnitte mit Spiegelei	17.50
Marzen-Fondue ab 2 Personen Greyerzer & Vacherin mit Tram-Marzen zubereitet mit Bretzel	pro Person 24.50 plus 3.00

RUNDUM D'ARNERPLATTE

Barnerplatte ab 2 Personen geraucheter Speck, Berner Zungenwurst, Siedfleisch, Markbein & Gnagi Hardopfustock, Sauerkraut & Dorrbohnen	pro Person 39.50
Siedfleisch mit Markbein an Meerrettichsauce Hardopfustock, Sauerkraut & Dorrbohnen	27.50
Geraucheter Speck Hardopfustock, Sauerkraut & Dorrbohnen	23.00

TRAMDEPOT SPECIAL

Fotzelschnitte mit Zimt-Zucker, opfumues & Movenpick Vanilleglace	7.50
--	------