



# SOMMERKARTE



## POUR METTRE EN APPETIT

### SUPPEN / SALATE

#### CONSOMMÉ À LA MOËLLE

Hausgemachte Kraftbrühe mit Mark  
10.-

#### SOUPE DE POISSON PROVENÇALE

Fischsuppe serviert mit Aioli und Croûtons  
12.50 / 20.-

#### SALADE DE SAISON

Bunter Salat nach Saison  
8.-

#### SALADE "CHEVRE CHAUD"

Geisskäse gratiniert auf Sommersalat  
Mit Senf-Honig-Dressing  
13.50/ 19.50

#### CARNE CRUDA E BURRATA

Leicht mariniertes Rindfleisch mit Burrata,  
Sommersalat Toast und Butter  
16.- / 25.-

## SANS VIANDE & POISSONS

### VEGETARISCH & FISCH

#### TAGLIATELLE FATTO CASA

Hausgemachte Nudeln nach Tagesangebot  
25.-

#### BIO-RAVIOLI

Ziegen-Frischkäse-Honig-Thymian-  
Ravioli mit Thymian-Butter  
28.-

#### FILET DE BROCHET „PATRON“

Hecht vom Greyerzersee, in Butter  
gebraten mit Kapern, Zitrone  
und Zündholzkartoffeln  
36.-

Auf Vorbestellung, wird nicht im Garten serviert

#### FONDUE CHINOISE A DISCRÉTION

Mit hausgemachten Saucen und  
Garnituren, serviert mit Gourmet-Reis

CHF 42.- ab 2 Personen

## APÉRITIF

### ZUM ANFANG EMPFEHLEN WIR

#### CÜPLI "LES RÊVERIES"

Blanc de Pinot Noir 8.-

#### SUMMER FIZZ

Gin, Rosmarin, Cranberry,  
Gents Tonic 12.-

#### VIRGIN FIZZ

Gents Tonic, Rosmarin, Cranberry 7.-

#### KINA SOUR

Kina l'Aero, Limette, Sodawasser 10.-

## VIVE L'ETE

### SOMMERLICHE GERICHTE

#### ASSIETTE VINAIGRETTE

Kaltes Siedfleisch an Vinaigrettesauce  
mit Peperoni und Merrettich, serviert  
mit Zündholzkartoffeln  
28.-

#### ROASTBEEF

Kaltes Roastbeef Qualivo, mit Sauce Tartar  
und Zündholzkartoffeln  
30.-

#### SANDWICH „PATRONNE“

Mit Schweinsschnitzel vom Grill, serviert  
mit Cole Slaw und Berner Frites  
22.-

#### PAILLARD DE VEAU

Grillierte Kalbsschnitzel Qualivo,  
mit Kräuterbutter und Zitrone  
serviert mit Saisonsalat  
36.-



## SPECIALITÉS

### SPEZIALITÄTEN

#### EMINCÉ BERNOIS

Geschntzeltes Kalbs- und Schweinefleisch,  
mit Champignons an Rahmsauce  
26.50

#### FOIE DE BŒUF "TORCHY'S"

Geschntzeltes Leberli Qualivo an saurer  
Sauce mit Zwiebeln "Äs het solangs's het"  
27.-

#### CÔTE DE PORC

Schweinskotelette gebraten,  
mit Kräuterbutter und Gemüse garnitur  
29.-

#### STEAK DE BŒUF "CAFÉ DE PARIS"

Zartes Hohrückensteak vom Grill mit  
Café de Paris, mit Gemüse garnitur  
36.-

#### BEILAGE NACH WAHL:

Berner Frites, Zündholzkartoffeln  
Rösti oder Nudeln