

Mittagsmenü

Hausgemachtes Brot – Salat oder Suppe – süsse Überraschung

Hausgemachte Pastrami Schweinsbratwurst

Zwiebelsauce – Bärner Frites – Ratatouille – Aioli

30.50

Gebratene Seeteufelwürfel

Linsen Dal – vielerlei Gemüse – Sauerrahm – Kartoffel

30.50

Asia Gemüse Frühlingsrolle 

Linsen Dal – Naam Brot – vielerlei Gemüse

26.50

Rindfleisch Pastrami Burger

oder **vegetarisch mit gepökeltem Sellerie**

Geräucherte magere Rinderbrust – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli

22.50

29.50 mit Bärner Frites

Business-Lunch

Komplett 85 ohne Dessert 72

Hauptgang mit Salat oder Suppe – süsse Überraschung 53

Mini Pastrami Burger & Tages Starter

12

Scampi aus Südafrika als Carpaccio

Erdbeer – grüne Spargeln – eingelegte Radieschen – Vanille Öl

24

Lammrücken 160g

Kartoffel – Ratatouille – Pilzschaum – sonnengetrockneter Tomatenjus

48

Honigeis

Süßes Blumenkohlmouse – Sable – Nussbutter Schaum

13

Weinempfehlung

Weisswein

Grosjean 2022 Vallée D'Aoste

100% Muscat Petit Grain – **Italien**

1 dl 9.00 / 0.75 | 63.00

Alie Ammiraglia 2021 – Rosé Toscana

Syrah & Vermentino – **Italien**

1 dl 9.00 / 1.5 | 112.00

Besserstein Edelstein 2021 – Aargau

100% Blanc de Pinot Noir – **Schweiz**

1 dl 9.50 / 0.75 | 64.00

Rotwein

Metzger 2020 – Pfalz

100% Tempranillo – **Deutschland**

1 dl 10.00 / 1.50 | 138.00

La Mandria del Pari 2020

100% Cabernet Sauvignon

14.5 Vol. % – **Italien**

1 dl 13.00 / 0.75 | 96.00

Syrah Block G+I 2017

98% Syrah, 2% Viognier – **Chile**

1 dl 8.50 / 0.75 | 59.00

 Vegetarisch

Weinbibel:



Haben Sie richtig parkiert? Beachten Sie unsere markierten Parkplätze oder nutzen Sie die offiziellen Plätze des Klosters.
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. / Haben Sie Fragen zu Inhaltsstoffen? Fragen Sie unser Servicepersonal.



16. April –
19. April 2024