

ANGEBOTE

Für Gesellschaften ab 15 Personen

Treberwurst à discrétion*	Januar bis Mitte März	
	mit Gratin Dhinois und Kabissalat	35.00
	mit Kartoffelsalat	35.00
Fischhörbli	frittiert nach Hausrezept, mit Schwarzbrot + Mayonnaise	
	230gr	26.00
	150gr, halbe Portion	18.00
Zanderfilets	frittiert nach Hausrezept mit Petersilien Salzkartoffeln, Schwarzbrot+Mayonnaise	
	230gr	30.00
	150gr, halbe Portion	26.00
Entrecôte am Stück		
	mit hausgemachter Kräuterbutter und Gratin Dauphinois	
	150gr	34.00
	200gr	38.00
Warmer Bauernschinken	mit Kartoffelsalat	
	150gr	24.00
	200gr	26.00
Salat mit Hausgemachter Kräuter-Salatsauce		
	Grüner Salat gemischt	9.00
Fondue	mit Käse vom Plateau de Diesse, 200gr/pP	25.00
Bäreloch-Apéro Plättli		
	Trockenfleisch, Salami, ger. Schinken und div. Käse	22.00
	Tomätli +Gemüestängeli	5.00
	Schinkegipfeli	4.50
	Käseküchlein 2 Stück	8.00
Gemüserisotto od. Pilzrisotto	Vegetarisch, Glutenfrei	18.00

Desserts

Café Meret

Eiswürfel, Vanillekugel, Espresso 7.50

Café Meret Doppel

Eiswürfel, 2 Vanillekugeln, Espresso 11.00

Glace Belle Vigneronne

Vanille-/Schoggiglance mit in Marc eingelegten Weinbeeren 9.00

Glacen

Kugel Vanille / Schokolade 3.50

Cornet X-Treme 6.00

Solero 4.50

Wir verwenden Schweizer Fleisch und beziehen den Fisch bei unserem Ligerzer-Fischer: Wenn möglich und vorhanden Felchen oder Zander aus dem Bielersee, ansonsten und da sind wir ehrlich, Zander aus dem Baikalsee (Frischfang, keine Zucht!). Die Preisangaben sind in Schweizer Franken (CHF).