

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate <small>M, A, E, S</small> an Haus- oder französischem Dressing	8.00
Gemischter Salat <small>M, A, E, S</small> an Haus- oder französischem Dressing	10.50
Kürbissuppe mit Croûtons <small>G, M, A, E, S</small>	9.50
Nüssler Salat mit Ei und Croûtons <small>G, M, A, E, S</small> an Hausdressing	10.50
Nüssler Salat mit Ei, Speck & Croûtons <small>G, M, A, E, S</small> an Hausdressing	12.50

Vegetarische Gerichte

Gemüseteller Reich garniert, mit Beilage nach Wahl Beilage: Butter – Spätzli, Bärner Frites, Reis oder Nüdeli	22.50
Spätzli - Pfanne <small>G, M, E</small> mit Marktgemüse, Champignons, Käse & Rahm	22.50
Vegi Burger <small>G, E, D, S</small> mit Sesam Bun, Tofu-Gemüse-Patty, Café de Paris Sauce, Salat, Käse, Zwiebelkonfit, Spiegelei mit Bärner Frites	21.50
	28.50

Hauptgänge

Entrecôte vom Rind _s mit Café de Paris, Bärner Frites & Marktgemüse	<i>200gr. / 300gr. / 400gr.</i> 38.50 44.50 50.50
Pisoni Club Burger _{G, E} mit Bun, Rindshackfleisch - Patty, Café de Paris Sauce, Salat, Käse, Zwiebelkonfit & Spiegelei mit Bärner Frites	21.50 28.50
Tartar vom Rind _{G, M, A, E} klassisch serviert mit Toast & Butter	<i>90gr. 160gr.</i> 25.00 30.00
Paniertes Schnitzel _{G, E} mit Bärner Frites & Marktgemüse	<i>Schwein</i> 24.50
Pouletgeschnetzeltes _s Reis, Broccoli und Champ. Rahmsauce	27.50

Cordon bleu «Pisoni» G, E, M, S

gefüllt mit Hinterschinken & Raclettekäse
serviert mit Marktgemüse und
Wahlweise: Bärner Frites, Reis oder Nüdeli

Schwein
Poulet

200gr. / 300gr.
29.50 | 39.50
27.50 | 33.50

Zanderfilet gebraten G, S

serviert mit Butterreis und Gemüse
Kräuterbutter

30.50

Rinds - Entrecôte im «Pfännli» M, S

mit Café de Paris überbacken,
Bärner Frites & Marktgemüse S, M

200gr. / 300gr. / 400gr.
38.50 43.50 50.50

Wild auf Wild

Hirschpfeffer <small>G, S, E, H, M</small> serviert mit Butter - Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni & Apfel-Preiselbeeren	29.50
Rehschnitzel Mirza <small>E, G, S, H, M</small> an sämiger Wild-Pilzsauce serviert mit Butter - Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und Apfel-Preiselbeeren	34.50
Rehrückenfilet <small>E, G, S, D, M</small> an kräftiger Wild-Pilzsauce serviert mit Butter-Spätzli, Spitzkohl à la crème, Rotkraut, glasierten Marroni und Birne – Preiselbeeren	46.50

Käse – Fondue Rezept des Hauses

* Käsefondue «Klassisch» 250gr pro Person	26.00
* Knoblauch - Käsefondue	26.00
Supplement 150gr	15.00
jeweils mit Fonduebrot & Kartoffeln serviert G, M, H	