



Spiischarte

(Speisekarte / Menu)





Herzlich Willkommen / Welcome / Bienvenue

Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr, Sie am Thuner Rathausplatz, im Herzen der Stadt Thun begrüßen zu dürfen. Geniessen Sie den Aufenthalt in unserem traditionsreichen Haus, in welchem wir Ihnen währschafte Schweizer-Küche in den althehrwürdigen Räumlichkeiten mit modernem Touch servieren. Nebst den stadtbekanntem Metzgere-Klassikern wie Läberli, Kutteln oder Cordon-bleu finden Sie weitere Fleischgerichte und auch einige vegetarische Leckerbissen auf unserer Speisekarte. Soweit möglich bieten wir Schweizer Produkte an, welche aus der Region kommen.

Runden Sie Ihr Essen mit einem feinen Tropfen aus unserer erlesenen Weinkarte ab. Nebst Schweizer Weinen bieten wir Ihnen auch Weine unserer Nachbarländer wie Italien, Frankreich und Spanien an. Lassen Sie sich inspirieren und geniessen Sie die Zeit bei uns im Haus!

Schön, sind Sie bei uns zu Gast!

Herzlichst, Ihre Gastgeber
Karin & Urs Wenger mit Team

Fleisch- & Fischdeklaration / meat & fish declaration / déclaration de la viande & du poisson

Unser Fleisch (Rind, Poulet, Schwein und Kalb) stammt aus der Schweiz.

Anderslautende Deklarationen sind beim jeweiligen Produkt einzeln angegeben (bei den Abend- und Tagesmenüs fragen Sie bitte das Servicepersonal oder beachten Sie den entsprechenden Anschlag).



Gerichte, die mit dem Label **BEObeef** deklariert sind, werden mit Fleisch aus **artgerechter Haltung** zubereitet, das die Qualitätsanforderung der Knospe (Bio Suisse) erfüllt. Lizenznehmer: H&R Gastro, Interlaken.

Deklaration Fisch

Lachs

Lamm

Herkunft:

Norwegen (Zucht)

Irland

 vegetarische Gerichte / *vegetarian dishes / plats végétariens*

Preise / Prices / Prix

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer (Stand Sept.18)
Our prices are in Swiss Francs and incl. 7.7% VAT / Nos prix sont en Francs Suisse et incl. 7.7% TVA



Allergen Information

Liebe Gäste

Über die genauen Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Nachstehend ein kleiner Auszug (**unvollständig**) über allergene Zutaten in unseren Gerichten (die Auflistung **ist nicht vollständig**, sie gibt lediglich einen groben Überblick).

Paniermehl	enthält Spuren von Nüssen, Sesam, Sonnenblumenkernen, Gluten
Croûtons (Brotwürfelchen)	enthält Gluten und Spuren von Sellerie
Kernenmix	enthält Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Mandeln, Pinienkerne
Flädli	enthält Eier, glutenhaltig
Salatsaucen	Hausdressing: enthält Mayonnaise, Spuren von Sellerie und Knoblauch Italiene: enthält Senf, Knoblauch Alib Baba: enthält Datteln, grüner Pfeffer und Honig
Fleischkuchen	enthält Senf, Karotten rot und gelb, Lauch, Sellerie, Gluten, Eier
Paniertes und Grillkäse provençal	enthält Ei und Paniermehl (siehe dazu sep. Punk «Paniermehl»), enthält Spuren von Nüssen, Sesam, Sonnenblumenkernen, glutenhaltig
Kräuterbutter & Zitronenbutter	enthält Gelbsenf, kann Spuren von Sellerie enthalten
Reis	enthält Spuren von Sellerie, da in Bouillon gekocht
Rösti	unsere Rösti ist mit der hausgemachten Mischung gewürzt
Teigwaren	enthält Gluten und Eier
Kartoffelstock	enthält Spuren von Gluten, Ei, Soja, Sellerie & Senf
Gewürzmischung (hausgemacht)	enthält Gelbsenf, Spuren von Sellerie
Jus und Saucen	enthält Sojasauce, Sellerie, teilweise auch Rahm/Vollmilch und ist glutenhaltig
Gemüsebouillon	enthält Sellerie und Lauch
Cordon-bleu	enthält Eier, Käse und Paniermehl (s. oben)



Abemenü (Abendmenü) / Evening Menu / Menu du soir

*es het solangs het ... / es hat solange es hat... /
first come, first served / cela durera tant qu'il en restera*

Ab sofort und bis auf Weiteres bieten wir Ihnen abends ein spezielles Menü an (ein Gang oder mehrere Gänge).

Selbstverständlich ist es auch möglich die Komponenten einzeln zu bestellen und mit anderen Speisen aus unserer à la carte Karte zu kombinieren.

Bitte fragen Sie unseren Service oder beachten Sie den Aushang.

From now until further notice, we offer you a special menu in the evening (one course ore more).

It is of course also possible to order the components individually and combine them with other dishes from our à la carte menu.

Please ask our service or take attention to the notice.

A partir de maintenant et jusqu'à nouvel ordre nous vous servi un menu special (un menu ou plusieurs plats).

Bien sûr, il est également possible de commander les composants séparément et se combiner avec d'autres plats de notre menu à la carte.

S'il vous plaît demander à notre service ou faire attention à l'avis.



Grüenzüg (Salate / salads / salades)

CHF

Wyber Salat



grüner Salat, geröstete Kernen & Radieschen

7.50

*green salad with roasted seeds and red radishes
salade verte avec des graines rôti et radis*

Buebe-Salat

grüner Salat mit Speck, Ei und gerösteten
Brotwürfelchen

10.00

*green salad with bacon, egg and roasted bread
dumplings
salade verte avec du lard, d'œuf et des croûtons*

Winterlicher
Märit-Salat



Grüne Salate, Kabis, Karotten und Kürbis und
Radieschen, geröstete Kernen

9.50

*green salad, chou, carrots, red radishes and
roasted seeds
salade vert, cabbage, carottes, radis et graines
rôti*

*serviert mit hausgemachten Salatsaucen nach Wahl /
served with homemade dressing / servi avec des sauces à salade fait maison de choix:*

Italienisches Dressing
*italian dressing
sauce italienne*

French-Dressing
*french dressing
sauce du salade française*

Ali Baba Dressing
mit Datteln, grünem Pfeffer & Honig

*with dates, green pepper and honey
avec des dattes, poivron vert et du miel*



Suppe (Suppen / Soups / soupes)

CHF

Hausgemachte
Gemüsebouillon



nature

7.50

mit Ei oder Flädli (hausgemacht)

9.00

home made clear soup nature or with egg or célestine

bouillon de légumes fait maison nature, ou avec d'œuf ou célestine

Steinpilzcrème-Suppe



hausgemacht, mit Rahmhaube &
Blätterteiggebäck

11.00

home made porcino soup & puff pastry

soup de crème porcini fait maison & pâte feuilletée

Kürbis-Kokosschaum-
Suppe



hausgemacht, mit Kürbiskernöl/-kernen und
Curry Tuile

10.50

*homemade pumpkin-coconut-cream soup with
pumpkin seeds oil and pumpkin seeds, curry tuile*

*soupe de mousse de citrouille-coco fait maison,
avec de l'huile de graines de citrouille et graines de
citrouille, tuile de curry*



Vorspise (Vorspeisen / appetizers / amuse-gueules)

CHF

Chugurundi Lach- Ärbsli frittiert	 frittierte Kichererbsen-Bällchen, Koriander-Joghurt <i>deep-fried chickpea balls with coriander yoghurt boulettes de chiches frites avec du yoghurt à la coriandre</i>	12.00
	als Hauptgang mit Beilage nach Wahl <i>as a main dish, served with a side dish of your choice plat principal, servi avec plat d'accompagnement de choix</i>	27.00
Rinds-Carpaccio	mit Parmesan, Fleur de Sel & Olivenöl <i>beef carpaccio with parmesan, fleur de sel and olive oil carpaccio de bœuf au parmesan, fleur de sel et l'huile d'olive</i>	Vorspeise 19.50 als Hauptg. plat pricip. 28.50 main cour.
Panierts Chäsli	 Panierter Grillkäse mit Honig und Preiselbeer-Sauerrahm, Salatgarnitur <i>Soft cheese breaded, with honey and cranberry- sour-cream, salad garnish Fromage grill pané, avec du miel et crème- frâiche aux canneberges, garniture de salade</i>	11.50
	als Hauptgang mit winterlichem Märtsalat <i>as a main dish, served with a mixed salad plat principal, servi avec salade melée</i>	24.00
Güggu im Wintermänteli	Pouletstreifen im Kokosmantel, Salatgarnitur, & Ananas-Chili Chutney <i>chicken strips in a coconut shell, salad garnish and pinapple-chili-chutney lanières de poulet dans la noix de coco, garniture de salade et ananas-piment-chutney</i>	14.50
	als Hauptgang mit Beilage nach Wahl <i>as a main dish, served with a side dish of your choice plat principal, servi avec plat d'accompagnement de choix</i>	29.50



Huus-Spezialitäte

(Spezialitäten des Hauses / specialties / spécialités)

<p>Chüschtings Cordonbleu</p> <p>Zubereitung dauert ca. 20 Minuten</p> <p><i>preparation time approx. 20 minutes</i> <i>temps de préparation env. 20 minutes</i></p>	<p>vom Schwein, mit Vorderschinken und Raclettekäse gefüllt, kleine Gemüse garnitur, Pommes Frites</p> <p><i>pork cordon bleu stuffed with ham and raclette cheese, french fries, vegetable garnishing</i></p> <p><i>cordon bleu de porc farci au jambon et fromage à raclette, frites, garniture de légumes</i></p>	<p>ca. 280 Gr. 30.00 ca. 480 Gr. 39.00</p>
<p>Suuri Läberli ¹</p>	<p>Kalbsleber geschnetzelt, mit Rösti</p> <p><i>veal liver with roesti</i> <i>foie de veau avec rösti</i></p>	<p>34.50</p>
<p>Chuttle ¹</p>	<p>Kutteln an Tomatensauce, Brot Kutteln an Tomatensauce, Kartoffelstock</p> <p><i>tripe with tomato sauce and bread or mashed potatoes</i></p> <p><i>tripes au sauce de tomate, avec du pain ou purée de pommes de terre</i></p>	<p>17.00 24.00</p>
<p>Lisi's Fleischchueche</p>	<p>Rindshackfleisch (Beo Beef) im Blätterteigmantel mit Tomaten und Vorderschinken, Märitsalat & Crème fraîche</p> <p><i>minced beef in puff pastry with tomatoes and ham, mixed salad and crème fraîche</i></p> <p><i>viande de boeuf haché en couche de pate mille-feuilletée avec des tomates et jambon, salade méele, crème fraîche</i></p>	<p>27.00</p>



¹ Kleine Portion minus CHF 4.00 / small portions minus CHF 4.00 / de petites portions moins CHF 4.00



Fleischig (Fleischgerichte / meat / viande) und Fisch (fish)

CHF

Suure Mocke ¹



Rindssauerbraten (BeoBeef),
Kartoffelstock und Gemüse

35.00

*Braised beef marinated in wine/vinegar,
mashed potatoes and vegetables
rôti de boeuf marine au vin/vinegar, purée de
pommes de terre et légumes*

Lamm-Nierstück

an Rosmarin-Jus, Kroketten und Gemüse

39.00

*Lamb kidney piece, rosemary jus, croquettes
and vegetables
pièce de rein d'agneau au jus romarin,
croquettes et légumes*

Metzgere-Salat

winterlicher Märtsalat, mit mariniertem,
Pouletstreifen und Fruchtgarnitur

25.00

*mixed salad with marinated chicken strips
salade mélangée avec des lanières de poulet
mariné*

Schnipo ¹

Paniertes Schweinsschnitzel (Nierstück),
Pommes Frites & Gemüse garnitur

26.50

*breaded pork schnitzel, french fries &
vegetable garnish
escalope de porc panée, pommes frites et
garniture de légumes*

Ypackte Lachs

Zubereitung dauert ca. 25
Minuten

*preparation time approx. 25
minutes*

*temps de préparation env. 25
minutes*

Lachs im Lauch-Frühlingsrollenteig-
Mantel mit Kräuterrahm-Sauce, Reis

32.00

*salmon in spring roll batter coat, with herb
cream sauce, rice*

*saumon au rouleau pâté, à la sauce aux
herbes, riz*

¹ Kleine Portion minus CHF 4.00 / small portions minus CHF 4.00 / de petites portions moins CHF 4.00



Fleischlos (vegetarisch / vegetarian / végétarien)

CHF

Ohre-Müscheli mit Schwümm ¹

✓ Orecchiette (Pasta) mit sautierten Eierschwämmli, Zwiebeln und Lauch und etwas Rahm verfeinert

24.00

Pasta with egg mushrooms, onions, leek and cream

pasta avec chanterelles sautées, oignons, poireau et crème

Linsen Eintopf ¹

✓ Hausgemachter Linsen-Curry-Eintopf mit Gemüse/Früchten, Fladenbrot und Joghurt-Knoblauch-Sauce

26.00

homemade lentil vegetable/fruit curry stew, flatbread and yogurt garlic sauce

ragout de lentilles de curry et légumes/fruit fait maison, pain plat et sauce yogourt à l'ail

Röschtli (Rösti / Roesti)

CHF

Rösti ¹

✓ nature / plane / nature

15.50

mit Ei / with egg / avec d'oeuf

+3.00

✓ mit Käse / with cheese / avec du fromage

+3.50

mit Vorderschinken /

+4.00

with ham / avec du jambon

Bitte rächnet für d'Röschtli rund 25 Minute Wartezyt. Merci viumau!
Bitte rechnen Sie bei Rösti rund 25 Minuten Wartezeit ein. Vielen Dank!

*preperation time approximately 25 minutes. Thank you for your understanding !
temps de préparation à peu près 25 minutes. Merci pour votre entente !*

¹ Kleine Portion minus CHF 4.00 / small portions minus CHF 4.00 / de petites portions moins CHF 4.00



Chäsigs (Käsegerichte / cheese dishes / plats de fromage)

CHF

Chässchnitte ¹	✓	Käseschnitte nature / plane / nature		16.50
Cheese crust ¹	✓	mit Ei / with egg / avec d'oeuf		19.50
Crôte au fromage ¹	✓	mit Ananas und Zwiebel with pineapple and onions / avec des ananas et oignons		21.00
		mit Vorderschinken und Ei with ham and egg / avec du jambon et d'oeuf		23.50
Fondue	✓	Hausmischung 250 Gr. Fonduemischung p.P.	250 Gr. p.P.	26.00
ab 2 Personen / from 2 people / de 2 personnes		cheese fondue / fondue au fromage		
		pro weitere 100 Gr. zusätzlich		+8.00
		per additional 100 gram chaque 100 grammes supplémentaire		
Fondue deluxe		Portion Trockenfleisch & Fondue		39.00
		Portion of dried meat & fondue Portion de viande séchée et fondue		
		Kirsch zum Fondue	2cl	+ 6.50
		additionally cherry brandy to the fondue d'eau-de-vie de cerises pour la fondue		
		Üses Fondü serviere mir Öich mit Fondübrot		
		Unser Fondue servieren wir Ihnen mit Fonduebrot served with bread servi avec du pain		

¹ Kleine Portion minus CHF 4.00 / small portions minus CHF 4.00 / de petites portions moins CHF 4.00



Chindercharte (Kinderkarte bis 12 Jahre)

CHF

*childrens menu up to 12 years /
menu enfant jusqu'à l'âge de 12 ans*

Kinder-Pommes	✓	mit Ketchup und/oder Mayo <i>french fries with ketchup and/or Mayo pommes frites avec/ou ketchup et/ou Mayo</i>		7.50
Teigaffe	✓	Teigwaren, Reibkäse auf Wunsch <i>noodles natural or with tomato sauce, cheese pâtes nature ou avec sauce tomate, fromage</i>	nature mit Tomatensauce	8.00 10.00
Poulet Nuggets & Pommes		Chicken Nuggets, Pommes Frites <i>chicken nuggets with french fries epites de poulet et frites</i>	4 Stück	13.00
SchniPo oder SchniNü		Schweinschnitzel paniert (vom Nierstück) mit Pommes Frites oder Teigwaren <i>pork cutlet breaded with french fries or noodles escalope de porc pané avec frites ou pâtes</i>		13.00



Beilage (Beilagen / side dishes / accompagnements)

Selbstverständlich steht es Ihnen frei, diese Beilage nach Ihren Wünschen auszutauschen.

You can also change the side dish according to your wishes /

Nous vous invitons à changer le plat de côté à votre choix

Bei den Preisen unserer **Hauspezialitäten und Hauptgerichten** ist jeweils **eine Beilage inbegriffen** (sofern nicht anders angegeben).

the prices of our dishes are accompanied by one side dish

dans les prix de nos plats une accompagnement est inclus

Für zusätzlich bestellte Beilagen verrechnen **wir pro Beilage + CHF 4.00**

For further ordered side dishes, we charge per side dish + CHF 4.00

Pour chaque supplémentaire garniture nous facturons + CHF 4.00

Rösti / roesti

Zubereitung dauert rund 25 Minuten

Bei der Wahl von Rösti anstelle der aufgeführten Beilage + CHF 2.00

(bei Kalbsleber im Preis enthalten)

Preperation time at least 25 minutes.

*If you choose roesti instead of the suggestet according, we charge + CHF 2.00
(for veal liver, roesti is already included in the price)*

Préparation prend au moins 25 minutes

*Si vous choisissez rösti au lieu de notre suggestions nous facturons + CHF 2.00
(avec le foie de veau, rösti est déjà inclus dans le prix)*

Chneburöshti (Pommes)

Pommes Frites, knusprig, nur mit Salz gewürzt

french fries, flavored with salt / pommes frites épicé avec du sel

Krokette

Kartoffel-Krokette

croquettes

Härdöpfu- Stock

Kartoffelstock

purée de pommes de terre / mashed potatoes

Teigaffe

Teigwaren

noodles / pâtes

Riis

Reis

rice / riz

Gmües

Gemüse

vegetables / légumes