



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, Österreich 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.

Bachforelle: Schweiz, Grabenmühle, Sigriswil (Zucht)

 vegetarische Gerichte / *vegetarian dishes / plats végétariens*

Preise / Prices / Prix

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer (Stand Nov. 2019)
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 über allergene Zutaten in unseren Gerichten (die Auflistung ist **nicht vollständig**, sie gibt lediglich einen groben Überblick).*

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



Abemenü (Abendmenenü) / Evening Menu / Menu du soir

*es het solanges 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 10.50

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

Märit-Salat  Grüne Salate, Karotten, Zucchetti, Mais und Radieschen, geröstete Kernen 9.50

*green salad, carrots, zucchini, corn,
red radishes and roasted seeds
salade vert, carottes, zucchini, maïs,
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*

Fruchtige Rosmarie

*Orangen-Rosmarin Dressing
orange rosemary dressing
vinaigrette au romarin et à l'orange*



Suppen (soups / soupes) & Vorspeisen (appetizers / amuse-gueules)

CHF

Pastinaken-Vanille-Suppe



hausgemacht, mit Mandelgranola
(mit Cranberries & getrockneten Aprikosen)

*homemade parsnip-vanilla soup with almond granola
(with cranberries and dried apricots)*

*soupe de panais et de vanille faite maison avec granola
aux amandes (avec canneberges et abricots secs)*

9.50

Thai-Erbсен-Curry-Suppe



hausgemacht, mit Spiessli vom geräuchtem
Tofu mariniert mit Sojasauce im Sesammantel

*homemade thai curry pea soup, with spit slices of
smoked tofu marinated with soy sauce in a sesame coat*

*soupe thai-curry-pois, avec des brochettes de tofu fumé
mariné à la sauce soja dans une gousse de sésame*

ohne Tofu / without tofu / sans tofu

14.50

Rotkrautpralinen



hausgemacht, mit Kokospanade, dazu
Nüsslersalat & Eierschwämmchen an
Orangen-Rosmarin Sauce,
mit Mango Chilli Sauce

*homemade red cabbage pralines in coconut bread,
with lamb's lettuce & chantarelles with orange-
rosemary sauce, with mango chilli sauce
pralines de chou rouge faites maison dans du pain
à la noix de coco, avec mâche*

*& chanterelles avec sauce à l'orange et au
romarin, avec sauce au piment et à la mangue*

15.00

als Hauptgang mit Beilage nach Wahl

as a main dish, served with a side dish of your choice

plat principal, servi avec plat d'accompagnement de choix

31.00

Rinds-Carpaccio

mit Grana Padano Käse, Fleur de Sel &
Olivenöl

*beef carpaccio with grana padano cheese, fleur
de sel and olive oil*

*carpaccio de bœuf, fromage grana padano,
fleur de sel et l'huile d'olive*

Vorspeise

19.50

als Hauptg.
plat pricip.
main cour.

28.50



Huus-Spezialitäte

(Spezialitäten des Hauses / specialties / spécialités)

CHF

<p>Chüschtings Cordonbleu</p> <p>Zubereitung dauert ca. 25 Minuten</p> <p><i>preparation time approx. 25 minutes</i> <i>temps de préparation env. 25 minutes</i></p> <p>mehr als 5 grosse Cordon-bleu müssen vorbestellt werden!</p>	<p>vom Schwein, mit Vorderschinken und Raclettekäse gefüllt, kleine Gemüsegarntur, Pommes Frites</p> <p><i>pork cordon bleu stuffed with ham and raclette cheese, french fries, vegetable garnish</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</p> <p>ca. 480 Gr. 40.00</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</p> <p>Kutteln an Tomatensauce, Kartoffelstock</p> <p><i>tripe with tomato sauce and bread or mashed potatoes</i> <i>tripes au sauce de tomate, avec du pain ou purée de pommes de terre</i></p>	<p>18.00</p> <p>25.00</p>
<p>Lisi's Fleischchueche</p>	<p>Rindshackfleisch (Beo Beef) im Blätterteigmantel mit Tomaten und Vorderschinken, Märtsalat & Früchten garniert</p> <p><i>minced beef in puff pastry with tomatoes and ham, mixed salad and fruit garnish</i> <i>viande de boeuf haché en couche de pate mille-feuilletée avec des tomates et jambon, salade mêlée et garniture de fruits</i></p>	<p>27.50</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) & Fischig (Fisch / fish / poisson)

CHF

Suure Mocke BEObef¹



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*

Pouletbrust
(sous-vide gegart)

Pouletbrust mit Ananas und Käse
überbacken, Rosmarinkartoffeln, Gemüse

29.50

*chicken breast baked with pineapple and cheese,
rosemary potatoes, vegetables*

*poitrine de poulet cuite au four avec ananas et
fromage, pommes de terre au romarin, légumes*

Rindshohrücken BEObef
(sous-vide gegart)



Rindshohrücken Steak mit Kräuterbutter,
Pommes Frites & Gemüse

35.00

*beef steak with herb butter, french fries
and vegetables*

*steak de boeuf avec beurre aux herbes, frites et
légumes*

Fisch von der
Grabenmühle in
Sigriswil¹

Bachforellenfilets an Mango-Chilli Sauce,
Rosmarinkartoffeln & Gemüse

36.00

*brown trout fillets with mango-chilli sauce,
rosemary potatoes & vegetables*

*filets de truite brune à la sauce mangue-piment,
pommes de terre au romarin et légumes*

Falls Sie ein Schnipo wünschen, fragen Sie unseren Service....



If you want a breaded pork schnitzel, ask our service

Si vous voulez un escalope de porc panée, demandez à notre service



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



Fleischlos (vegetarisch / vegetarian / végétarien)

Huusgmachtli Teigaffe ¹	 hausgemachte Nudeln an Haselnuss-Orangen Pesto, verfeinert mit Käse & Rahm, Ruccola <i>homemade pasta with hazelnut-orange pesto, refined with cheese & cream, rucicola</i> <i>pâtes faites maison avec pesto noisette-orange, raffiné avec fromage et crème, rucicola</i>	28.50
Huusgemachte Vegi-Burger	 Burger aus Kichererbsen, Auberginen, Karotten, Zucchini & Kürbis im Ciabattabrot mit Käse und Limetten-Honig-Quark, dazu frittierte Süsskartoffeln <i>burger from chickpeas, aubergines, carrots, zucchini and pumpkin in ciabatta bread with cheese and lime-honey curd, with fried sweet potatoes</i> <i>burger de pois chiches, aubergines, carottes, courgettes et potiron au pain ciabatta avec fromage et lait caillé au lime et au miel, avec patates douces frites</i>	29.00

Röschti (Rösti / Roesti)

Rösti ¹	 nature / plane / nature mit Ei / with egg / avec d'oeuf  mit Käse / with cheese / avec du fromage mit Vorderschinken / with ham / avec du jambon	15.50 +3.00 +3.50 +4.00
--------------------	---	----------------------------------

Bitte rächnet für d'Röschti 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

Unser Fondue servieren wir Ihnen mit Brot
served with bread
servi avec du pain

Fondue	✓ Hausmischung 250 Gr. Fonduemischung p.P.	250 Gr. p.P.	26.00
ab 2 Personen / from 2 people / de 2 personnes	<i>cheese fondue / fondue au fromage</i>		
	pro weitere 100 Gr. zusätzlich		+8.00
	<i>per additional 100 gram</i> <i>chaque 100 grammes supplémentaire</i>		
Fondue deluxe	Portion Trockenfleisch & Fondue		39.00
ab 2 Personen / from 2 people / de 2 personnes	<i>portion of dried meat & fondue</i> <i>portion de viande séchée et fondue</i>		
	Kirsch zum Fondue	2cl	+ 7.00
	<i>additionally cherry brandy to the fondue</i> <i>d'eau-de-vie de cerises pour la fondue</i>		
weitere Beilagen zum Fondue	z.B. Portion Essiggurken resp. -gemüse		+ 2.00
	<i>portion of gherkins</i> <i>portion de cornichons</i>		

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		Schweinsschnitzel 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 **Hausspezialitäten 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 5.00**

*for further ordered side dishes, we charge per side dish + CHF 5.00
pour chaque supplémentaire garniture nous facturons + CHF 5.00*

Rösti / roesti Zubereitung dauert rund 25 Minuten
Bei der Wahl von Rösti anstelle der aufgeführten Beilage + **CHF 2.50**
(bei Kalbsleber im Preis enthalten)
*preparation time at least 25 minutes.
If you choose roesti instead of the suggestet according, we charge + CHF 2.50
(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 2.50
(avec le foie de veau, rösti est déjà inclus dans le prix)*

Chneburöshti Pommes Frites, knusprig, nur mit Salz gewürzt
french fries, flavored with salt / pommes frites épicé avec du sel

Rosmarin Häppere Rosmarin-Kartoffeln
rosemary potatoes / pommes de terre au romarin

Härdöpfu-Stock Kartoffelstock
purée de pommes de terre / mashed potatoes

Teigaffe Teigwaren
noodles / pâtes

Gmües Gemüse
vegetables / légumes