



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 immer 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.

Unser Fisch stammt von der Grabenmühle in Sigriswil (Zucht). Anderslautende Deklarationen sind beim jeweiligen Produkt einzeln angegeben

 vegetarische Gerichte / *vegetarian dishes / plats végétariens*



Preise / Prices / Prix

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer (Stand Juni 2020)
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).

Paniermehl	enthält Spuren von Nüssen, Sesam, Sonnenblumenkernen, Gluten
Croûtons (Brotwürfelchen)	enthält Gluten und Spuren von Sellerie
Kernen-Mix	enthält Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Mandeln, Pinienkerne
Salatsaucen	Hausdressing: enthält Mayonnaise, Spuren von Sellerie und Knoblauch Italiene: enthält Senf, Knoblauch
Fleischkuchen	enthält Senf, Karotten rot und gelb, Lauch, Sellerie, Gluten, Eier
Paniertes	enthält Ei und Paniermehl (siehe dazu sep. Punkt «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
Cordon-bleu	enthält Eier, Käse und Paniermehl (s. oben)



Vorspeisen (appetizers / amuse-gueules)

			CHF
Wyber-Salat	✓ grüner Salat, mit gerösteten Kernen & Radiesli <i>green salad with roasted seeds and red radishes</i> <i>salade verte aux graines rôties et radis rouges</i>		8.00
Märit-Salat	✓ Mix aus grünem Salat, Rüebli, Zucchetti, Mais, Radiesli und gerösteten Kernen <i>green salad, carrots, zucchetti, corn, red radishes and roastet seeds</i> <i>salade verte, carottes, courgettes, maïs, radis rouges et graines de rôti</i>	Vorspeise als Hauptg. main cour.	9.50 16.50
Buebe-Salat	grüner Salat mit Speck, Ei und gerösteten Brotwürfelchen <i>green salad with bacon, egg and croutons</i> <i>salade verte avec lard, oeuf et croûtons</i>	Vorspeise als Hauptg. main cour.	11.00 19.50
Suppen / soup	fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden nach dem aktuellen Angebot <i>ask our service for the current offer</i> <i>demandez à notre service l'offre actuelle</i>		Tagespreis
Wurst & Chäs	½ Dauerwurst BEO mit einem Stück Bergkäse, dazu Brot <i>½ dried sausage with a piece of mountain cheese, bread</i> <i>½ saucisse séchée avec un morceau de fromage de montagne, pain</i>		14.00
Rinds-Carpaccio	mit Grana Padano Käse, Fleur de Sel & Olivenöl <i>beef carpaccio with grana padano chees, fleur de sel and olive oil</i> <i>carpaccio de boeuf aux fromages grana padano, fleur de sel et huile d'olive</i>	Vorspeise als Hauptg. main cour.	19.50 28.50

Italienisches Dressing
italian dressing
sauce italienne

French-Dressing
french dressing
sauce du salade française



Unsere Klassiker

CHF

(Spezialitäten des Hauses / specialties / spécialités)

<p>Chüschtings Cordon bleu * mehr als 5 grosse Cordon-bleu (480 Gramm) müssen vorbestellt werden!</p> <p>plus de 5 gros cordon bleu (480 grammes) doivent être précommandés!</p>	<p>vom Schwein, mit Vorderschinken & Raclettekäse <i>pork cordon bleu stuffed with ham and raclette cheese</i> <i>cordon bleu de porc farci au jambon et à la raclette</i></p> <p>ca. 280 Gramm / approx. 280 grams / grammes ca. 480 Gramm / approx. 480 grams / grammes</p>	<p>31.00 42.00</p>
<p>Suuri Läberli *</p>	<p>vom Kalb, mit Bündnerfleisch & Raclettekäse <i>veal cordon bleu stuffed with turkey and raclette cheese</i> <i>cordon bleu de veau farci à la dinde et au fromage à raclette</i></p> <p>ca. 240 Gramm / approx. 240 grams / grammes</p> <p><i>alle serviert mit kleiner Gemüsegarnitur & Pommes Frites</i> <i>all served with vegetable garnishing & french fries</i> <i>tout servi avec garniture de légumes et frites</i></p>	<p>41.00</p> <p>34.50 ¹</p>
<p>Lisi's Fleischkuchen</p> <p></p>	<p>Kalbsleber geschnetzelt, mit Rösti <i>veal liver with roesti / foie de veau au roesti</i></p> <p>Rindshackfleisch im Blätterteigmantel mit Tomaten und Vorderschinken mit Märtsalat und Fruchtgarnitur</p> <p><i>minced meat 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 mélée, garniture de fruits</i></p>	<p>28.50</p>
<p>Chuttle ¹</p>	<p>Kutteln an Tomatensauce <i>tripe with tomato sauce / tripes à la sauce tomate</i></p> <p>mit Brot / <i>with bread / avec pain</i> mit Kartoffelstock / <i>mashed potatoes / purée de pommes de terre</i></p>	<p>18.00 25.00 ¹</p>

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

if you want a breaded pork schnitzel or a cheese fondue, ask our service.

si vous désirez un escalope de porc panée ou un fondue au fromage, demandez à notre service.

* Zubereitung dauert ca. 25 Minuten / *preparation time approx. 25 minutes*

¹ Kleine Portion minus CHF 4.00 / *small portions minus CHF 4.00*



Warme Speisen / hot dishes / plats chauds

CHF

Metzgere-Salat	Märtsalat mit marinierten Pouletbruststreifen & Fruchtgarnitur <i>mixed salad with marinated chicken strips, fruit garnish</i> <i>salade mixte avec lanières de poulet marinées, garniture de fruits</i>	26.00 ¹
Grillbratwurst von Metzgerei Heinz Seiler aus Bönigen	gemischte Bratwurst (Schwein/Kalb) an Zwiebelsauce, Rösti <i>grilled sausage (veal/pork mixed) onion sauce, Rösti</i> <i>saucisse grillée (veau/porc mélangé) sauce aux oignons, Rösti</i>	24.50
Rösti *	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 ¹ +3.00 +3.50 +4.00
Teigwaren saisonal	Feinste Teigwaren von der Manufaktur Ingredienza aus Bern Fragen sie unseren Service nach dem aktuellen Angebot, welches oftmals vegetarisch verfügbar ist <i>pasta from the Ingredienza factory in Bern, ask our service for the current offer</i> <i>pâtes de l'usine Ingredienza à Berne, demandez à notre service l'offre actuelle</i>	28.50 ¹

Vegetarisch / vegetarian dishes / plats végétariens

CHF

Kichererbsen- Curry (hausgemacht) vegan zubereitet!	an Kokosnussmilch mit Gemüse & Früchten <i>homemade chickpea curry with coconut milk, vegetables & fruits</i> <i>curry de pois chiches maison au lait de coco, légumes et fruits</i>	26.00 ¹
Aubergine überbacken	Gebratene Aubergine mit getrockneten Tomaten & Raclettekäse überbacken, Tomatensauce, Teigwaren <i>fried aubergine with dried tomatoes and raclette cheese, tomato sauce, pasta</i> <i>d'aubergines frites avec tomates séchées et fromage à raclette, sauce tomate, pâtes</i>	29.00 ¹

vegetarische Gerichte / vegetarian dishes / plats végétariens

* Zubereitung dauert ca. 25 Minuten / preparation time approx. 25 minutes

¹ Kleine Portion minus CHF 4.00 / small portions minus 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 <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 4 pieces 4 pièces	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 und bei Bratwurst 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 an grill sausage, 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 et la saucisse grillée, rösti est déjà inclus dans le prix)*

Chneburöschi

Pommes Frites, knusprig, nur mit Salz gewürzt

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

Härdöpfu- Stock

Kartoffelstock

purée de pommes de terre / mashed potatoes

Teigaffe

Teigwaren

noodles / pâtes

Gmües

Gemüse

vegetables / légumes