

Restaurant & Bar  
**ALLMEND**

## VORSPEISEN

**Gemischter Blattsalat**  6 | 18  
wahlweise mit Haus- oder Balsamicodressing

**Rindstatar** 19 | 32  
Schweizer Rindfleisch  
Haussauce, Zwiebeln, Kapern, Essiggurken  
gebeiztes Wachtel von Lüthihof in Oberburg  
Brioche Toast

## HAUPTGÄNGE

**Paniertes Schnitzel «vomFritz» aus Zollikofen** 29  
Schnitzel vom Schweinsnierstück  
mit buntem Saisongemüse  
wahlweise mit Pommes Frites oder Salat

**Roastbeef Teller** 32  
dünn aufgeschnittenes kaltes Roastbeef  
mit Tartarsauce  
wahlweise mit Pommes Frites oder Salat

## VEGETARISCH & VEGAN

**Wok Pfanne**    25  
gebratene Glasnudeln, leicht pikant  
mit Gemüse und Sesam

## SWEETS

**Diverse Glace-Sorten** pro Kugel 3.5  
Unsere Sevicemitarbeitenden  
informieren Sie gerne  
über das aktuelle Angebot Vorspeisen

## TAGESMENÜ

### SONNTAG

#### Menüsalat

**Gebratener Lachs** 24  
mit Safransauce, Couscous und Gemüse

**Planted Based Geschnetzeltes**  24  
an Kräutersauce, Couscous und Gemüse

### MONTAG

#### Menüsalat

**Poulet Paillard mit Limettenbutter** 24  
Bratkartoffeln mit Rosmarin,  
Broccoli und Haselnüssen

**Gemüsestrudel mit Tomatensugo**  24  
Bratkartoffeln mit Rosmarin,  
Broccoli und Haselnüssen

### DIENSTAG

#### Menüsalat

**Gebratenen Rindfleischstreifen** 24  
mit Kräuterrisotto, Grillgemüse  
und Grana Padano

**Veganer Hackbraten**  24  
mit Risotto und Grillgemüse

## WOCHENSPECIAL



Menüsalat oder Tagessuppe

\*\*\*

**Vitello Tonnato**  
kalt aufgeschnittener Kalbsbraten  
serviert mit Thonsauce, Kapern,  
roten Zwiebeln und Brioche Toast

**CHF 28.50**

## GEMÜSE MIT GESCHMACK



Direkt aus Neuenegg geliefert, verleiht unser Gemüse jeder Mahlzeit Frische und unvergleichlichen Geschmack. Die sonnenverwöhnten Erzeugnisse aus dieser Region entführen Ihre Geschmackssinne auf eine kulinarische Reise, die Qualität und Hingabe spürbar macht.

 Vegetarisch

 Vegan

 Laktosefrei

 Glutenfrei - bitte kontaktieren sie bei Zöliakie den Service

Unser Team gibt Ihnen gerne Auskünfte über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.  
Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz, Ausnahmen werden je Gericht deklariert.

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

## SOFTGETRÄNKE

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33 cl	5
Fuse black tea lemon		
Rivella rot, Süssmost, Apfelschorle		
Rhazünser, Arkina	40 cl	5
Rhazünser, Arkina	80 cl	9
Michel Orangensaft, Mulivitaminsaft	20 cl	5
Apinesse Bitter Lemon	20 cl	5
Fever Tree Ginger	20 cl	5
Redbull	25 cl	5
Redbull Sugarfree	25 cl	5
Redbull Aprikose	25 cl	5
Red Bull Organics Mate	25 cl	5
Himbeer- / Holunder- / Orangensirup	30 cl	4

## WARME GETRÄNKE

Kaffee Creme, Espresso, Ristretto		4.8
Doppelter Espresso		6.5
Milchkaffee		5.5
Latte Macchiato, Cappuccino		6
Teabo		5.5
Ovomaltine		4.5
Schokolade		4.5

## BIER

### OFFENBIER

Feldschlösschen Hopfenperle	30 cl	5
	50 cl	6.5
Gurten Zähringer Amber	30 cl	5
	50 cl	6.5

### FLASCHENBIER AUS DER REGION

Felsenau Bärner Müntsch	33 cl	6
Burgdorfer Gasthausbrauerei Weizen	50 cl	7
Simmentaler Mountain Pale Ale	33 cl	7

### BIERE ALKOHOLFREI

Feldschlösschen Weizenfrisch alkoholfrei	33 cl	5
--	-------	---



## APERITIF

<b>Aperol Spritz</b> <i>Aperol, Prosecco, Soda</i> <i>leicht und köstlich</i>	12
<b>Porto Tonic</b> <i>Portwein, Tonic Water</i> <i>erfrischend und charakterstark</i>	10

## GRAPPA

Paesanella Amarone 41°	2 cl	8
Paesanella Barolo 41°	2 cl	8
Paesanella Moscato 41°	2 cl	8
Guido Brivio Elegancia 43°, Grappa di Merlot	2 cl	15
Berta Elisi 43° Barbera, Nebbiolo, Cabernet	2 cl	14
Tre Soli Tre 44° Grappa di Nebbiolo	2 cl	14

## SCHAUMWEINE

10 cl 75 cl

<b>Prosecco Ruggeri DOC</b>	8	52
<i>Argeo, Glera, Veneto, Italien</i>		
<b>Moscato d'Asti DOCG</b>		45
<i>Asti, Piemont, Italien, 2020</i>		

## WEISS

10 cl 75 cl

<b>Petite Arvine Château Lichten Wallis AOC</b>	9	56
<i>Caves Rouvinez, Wallis, Schweiz, 2022</i>		
<b>Chasselas Johanniter Sélection Bielersee AOC</b>	8	52
<i>Martin Hubacher, Twann, Bern, Schweiz, 2021 / 2022</i>		
<b>Prà Bianco, Bianco del Ticino DOC</b>	8	52
<i>Chardonnay, Sémillon, Pinot Nero, Sauvignon Blanc, Tessin, Schweiz, 2021 / 2022</i>		
<b>BärnerWy, Weingut Krebs &amp; Steiner</b>		52
<i>Chasselas, Twann, Bern, Schweiz, 2021</i>		
<b>Chardonnay Bielersee AOC, Johanniterkeller</b>		69
<i>Martin Hubacher, Schernelz, Bern, Schweiz, 2019 / 2020</i>		
<b>Sauvignon Blanc Bielersee AOC, Johanniterkeller</b>		69
<i>Martin Hubacher, Twann, Bern, Schweiz, 2021 / 2022</i>		
<b>Fendant Coteaux de Sierre Valais AOC</b>		52
<i>Caves Rouvinez, Chasselas, Sierre, Wallis, Schweiz, 2020 / 2021</i>		
<b>Epresses AOC Le Replan, Union Vinicole de Cully</b>		52
<i>Chasselas, Lavaux, Waadt, Schweiz, 2020 / 2021</i>		
<b>Yvorne AOC Grand Cru, Clos de la George</b>		59
<i>Chasselas, Chablais, Waadt, Schweiz, 2021</i>		
<b>Bianco Rovere DOC, Guido Brivio</b>		68
<i>Merlot, Tessin, Schweiz, 2021</i>		

## ROSÉ

10 cl 75 cl

<b>Nez Noir Rosé, AOC Valais, Domaines Rouvinez</b>	8	52
<i>Merlot, Syrah, Gamaret, Wallis, Schweiz, 2021 / 2022</i>		

## ROT

10 cl 75 cl

<b>The M.T.V. „Meglio / Meilleur – Ticino &amp; Valais“ *</b>	10	68
<i>Brivio Vini, Tessin, Schweiz</i>		
<i>&amp; Domaines Rouvinez, Wallis, Schweiz 2016</i>		
<b>Pinot Noir, Bielersee AOC, Johanniterkeller</b>	9	59
<i>Martin Hubacher, Twann, Bern, Schweiz, 2022</i>		
<b>Merlot del Ticino DOC, Baiocco</b>	9	62
<i>Guido Brivio, Tessin, Schweiz, 2020 / 2021</i>		
<b>Valle de Nabal DO</b>	9	58
<i>Ribera del Duero, Spanien, 2019 / 2020</i>		
<b>Primitivo Salento IGT</b>	7	52
<i>Masseria Borgo Dei Trulli, Apulien, Italien, 2021 / 2022</i>		
<b>Pinot Noir Réserve Bielersee AOC, Johanniterkeller</b>		88
<i>Martin Hubacher, Twann, Bern, Schweiz, 2018 / 2019</i>		
<b>Cornalin Montibeu AOC</b>		59
<i>Domaine Rouvinez, Siders, Wallis, Schweiz, 2020 / 2021</i>		
<b>Riflessi d'Epoca Barrica Ticino DOC Merlot *</b>		93
<i>Guido Brivio, Tessin, Schweiz, 2019 / 2020</i>		
<b>Aalto Tinto Cosecha, Bodegas Aalto *</b>		105
<i>Ribera del Duero DO, Spanien, 2020 / 2021</i>		
<b>Giné &amp; Giné, Bodegas Buil &amp; Giné DOCa</b>		58
<i>Priorat, Spanien, 2018 / 2019</i>		
<b>Esporão Reserva DOC Alentejo</b>		74
<i>Alentejano, Portugal, 2017 / 2018</i>		
<b>Colle Massari Montecucco DOC, Riserva Barrica</b>		68
<i>Toscana, Italien, 2018 / 2019</i>		
<b>Valpolicella Ripasso DOC, la Corte del Pozza</b>		62
<i>Venetien, Italien, 2017 / 2018</i>		
<b>Nebbiolo D'Alba DOC Cascinotto, Az. Agr. Claudio Alario</b>		72
<i>Piemont, Italien, 2017 / 2018</i>		
<b>Château La Tour de Mons, Margaux AC Cru Bourgeois</b>		78
<i>Margaux, France 2016</i>		

\* auch als Magnum erhältlich