

APÉRO

Spicy Nuts Gewürznüsse - <i>Vegan</i>	5.50
Antipasti Trio Pomodori Secchi, Oliven & Sbrinzmöckli mit Pitabrot	17.50
Attisplättli Landjäger, Käse mit Pitabrot	14.50
Apéro-Platte (2 Personen) Pecorino, Parmesan, Chorizo, eingelegte Zucchini spaghetti, Auberginen & Oliven an rassisser Hausmarinade mit Pitabrot und hausgemachten Dips	27.00

ENTRÉE

Kürbissuppe mit Kokos und Amaretto mit Kürbiskernöl, gerösteten Kernen und frischem Pitabrot <i>Vegan</i>	10.50
Nüsslersalat mit Ei und gerösteten Baumnüssen mit frischem Pitabrot	12.50
Herbstsalat mit marinierten Feigen und Feta mit frischem Pita serviert <i>Vegan möglich ohne Feta</i>	12.50
Kürbis-Chutney auf Frischkäse-Crostini erfrischendes, leicht pikantes Kürbischutney auf knusprigen Crostini mit Frischkäse und kleinem Salatbouquet <i>Vegan möglich ohne Frischkäse</i>	14.50

FONDUES

Huus Fondue	27.00
Würzig und sämig, mit Reutiger Bergkäse, Nieselberger Swiss Lady, Wein & Kirsch	
L'amour Fondue	28.00
Sehr sämig, im Abgang schmeckt es fein nach Vielle Prune, mit Rötenbacher, L'amour de Bellegarde, Schnebel Kuh, Vacherin, Wein & Vielle Prune	
Trüffel Fondue	32.00
Würzig und sehr sämig, mit Schönrieder Bergkäse, Vacherin, Swss Lady, Wein, Kirsch und schwarzer Trüffelcrème	

Beim Fondue können Wartezeiten bis zu 30 Minuten entstehen

PASTA

Lasagne à la Sabrina – S het solangs het...		
mit Champignons und Spinat	Vegi	21.50
mit Rindshackfleisch	mit Rind	23.50
Die einzigartige Kantine - Bolognese		
Spaghetti an würziger, stundenlang mit viel Liebe gekochter Rinds-Sugo Das Fleisch stammt von unserem Hausmetzger Dicsö aus Gerlafingen.		
Try it out!		22.00
Penne an sämiger Cinque-P Sauce		
Penne an speziellem Tomatenrahmsugo	Vegi	20.50
mit saftigen Pouletstücken	mit Poulet	24.50
Spaghetti an leichter Zitronensauce		
Spaghetti an Zitronen-Kräutersauce	Vegi	20.50
mit zarten Lachsstücken von Dyhrberg	mit Lachs	24.50

KLASSIKER

Pulled Piggy	28.50
Gezupftes Schweinefleisch aus dem Ofen mit Barbecue-Sauce, dazu Bärner Frites, sautiertes Gemüse und hausgemachte Dips	
Rahmschnitzel	28.50
Schweinsschnitzel vom Nierstück an sämiger Champignonrahmsauce, dazu hausgemachten Tagliatelle und Pfirsichhälfte mit Rahm	
Paniertes Schnitzel nach Art des Hauses	31.50
Knusprige Schweinsschnitzel vom Nierstück im hauseigenen Panierbrot mit Preiselbeeren & Kantine-Ketchup, dazu Bärner Frites und sautiertes Gemüse	

SNACKS

Croque Monsieur	9.50
Toastbrot mit Käse und Hinterschinken	
Pommes Frites	9.50
Bärner Frites mit hausgemachtem Kantine-Ketchup	
Chicken Nuggets «selfmade»	14.00
Saftige Pouletnuggets paniert & Curry-Mayo	
Fischknusperli «selfmade (Nordostatlantik FAO 27)	17.00
Knusprige Goldbuttfilets Asia-Style (180g) mit Chilimayonnaise	

DESSERT

Kleines hausgemachtes Tagesdessert		7.50
Unser Servicepersonal gibt gerne Auskunft		
Sorbet Colonel	2 Kugeln	9.50
Zitronensorbet mit einem Schuss Vodka	1 Kugel	6.50
Sorbet Vieille Prune	2 Kugeln	9.50
Zwetschgensorbet mit einem Schuss Vieille Prune	1 Kugel	6.50
Zwetschgensorbet / Zitronensorbet		3.50
Pro Kugel mit oder ohne Rahm		
Afogato al Café		7.50
Vanille Glace im Kaffee ertränkt...		
Café – Pralinés		9.00
Kaffee mit 2 Pralinés		
Café – Suprême		17.50
Digestif nach Wahl mit Kaffee und 2 Pralinés		
	Jede weitere Praliné	2.50

Digestif

Probieren unsere feinen gebrannten Spezialitäten ab unserem Digestif-Wagen

Herkunft

Fleisch	ausschliesslich Schweizerfleisch
Goldbutt	Nordostatlantik FAO 27
Lachs	Norwegen/ Irland gemischt

Allergene

Wir geben gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten und beraten Sie bei Intoleranzen.