

SNACKS

GEMÜSECHIPS

Hausgemacht & Guet

8

DREIERLEI

Kalamata Oliven | salziges Nussgranola | Cherry Tomaten

12

KICHERERBSEN HUMMUS

Olivenöl | Granatapfel | Golden Dukkah | Rustico Brot

15

AR AARE-PLATTE

Alpkäse von der Rinderalp | Simmenfluh-Wurst
Reutiger Rauchfleisch | Stockentaler BEO Rohschinken | Pickles

28

VORSPEISEN

MISCHSALAT

Blattsalate | Gemüsestreifen | Nussgranola | Rettichsprossen
wahlweise mit Sanddorn oder veganem Hausdressing

13

AUS DEM SUPPENTOPF

11 Kräuter-Cremesuppe | Sauerrahminsel

15

HOLLY CAULI

Blumenkohl & Broccoli Wings | Zwetschgen-Chutney

16

SIMMENTALER RINDSTATAR

Belper Knolle | Umami-Mayo | Schnittlauchöl | Butter | geröstetes Rustico Brot

Hauptgang

37

Klein

28

RÜEBLITATAR

Gepickeltes Gemüse | Schnittlauchöl | Butter | geröstetes Rustico Brot

27

BLACK TIGER

6 Krevetten | Chili | Knoblauch | Kräuterbutter | Rustico Brot
+ Jede weitere Krevette

24

4



HAUPTGÄNGE

LACHSFORELLE

Gebackenes Filet

Tartar Sauce | Karotten & Erbsen | Schnittlauch-Kartoffeln

37

AR AARE BURGER

Rätisches Grauvieh – Pro Specie Rara, aus Habkern | Brioche Bun | Lenker Alpencheddar
Bacon Jam | Tomate | rote Zwiebel | Kopfsalat | Huus-Sauce

160g

22

320g

30

Aare-Frites +7 | kleiner Mischsalat +8 | Vegetarisch: ohne Bacon Jam mit Porto Bello Pilz

RINDSRAGOUT BERNER ART

kräftige Schmorsauce | Speck | Pilze | Kräuter-Kartoffelstock | Karotten

40

MOITIÉ-MOITIÉ

Hausgemachte Spätzli | Gruyère & Vacherin | Röstzwiebeln | Apfelmus

28

THAI CURRY

Gelbes Curry | Kokosmilch | Bohnen | Karotte | Mais | Basmati Reis

Räucher Tofu

30

Black Tiger Riesenkrevetten

36

Pouletragout ohne Knochen

34

BAO BUNS – NICE TO SHARE

Geschmorter Schweinebauch «Asia-Style» | Gedämpfte Teigtaschen
Gemüsepickles | Umami-Mayo | Koriander | Cashew-Nüsse

28

SAUGUET

Schweinsschnitzel | Aare-Frites | Preiselbeeren & Zitrone

38

12H SCHWEINS SPARE RIBS

2 Rack | BBQ- Honig Marinade | Aare-Frites | Umami-Mayo

56

1 Rack

36

AARE-FRITES

mit Rosmarin-Salz

7 | 11

SÜESS

Ar Aare Eiskaffee	
Vanille Glace Thuner-Kaffeelikör Espresso Rahm	14
Kaiserschmarren Rum Rosinen Apfelmus	15
Gebratene Gewürz-Ananas Sauerrahm-Limettenglace	12
Lauwarmes Schokoladenküchlein Vanille Glace (20 min Vorfreude)	15
4 Passionsfrucht Lolli Pops	10
Hausgemacht:	4.6
Glacé: Sauerrahm-Limette Vanille	
Sorbet: Zwetschge	

