

# Bistro

## Alte Schulstube aus dem Jahr 1828



Nachservice gibt es nur bei  
Gesellschaftessen.

Bei uns geht trotzdem niemand hungrig vom  
Tisch.

Gäste mit Hunger bestellen eine grosse  
Portion zum selben Preis. (Mehr Beilage)  
Gäste die am Verhungern sind bestellen eine  
Riesenportion, auch zum selben Preis.  
(Doppelte Portion)

Es kann nicht eine Riesenportion für mehrere  
Gäste bestellt werden.

Reservierte  
Plätze werden 15 Min. nach  
Nichterscheinen  
neu besetzt.

Alternativ können Sie zu unseren  
Speisen eine andere Sauce wählen.

Siehe:

„Hausgemachte Saucen“  
hinten in der Karte

### Schweineschnitzel mit Rahmsauce

Mi Pommes oder Nudeln Fr. 22.50

Mit Röstli natur oder Kartoffelstock Fr. 27.00 mit Bauernröstli Fr. 28.00



## Fleischvogel mit Jägersauce

Wurstbrät (Schwein/Kalb) mit Rindfleisch umwickelt. Mit Pommes oder Nudeln Fr. 22.50  
Mit Rösti natur oder Kartoffelstock Fr. 27.00 mit Bauernrösti Fr. 28.00

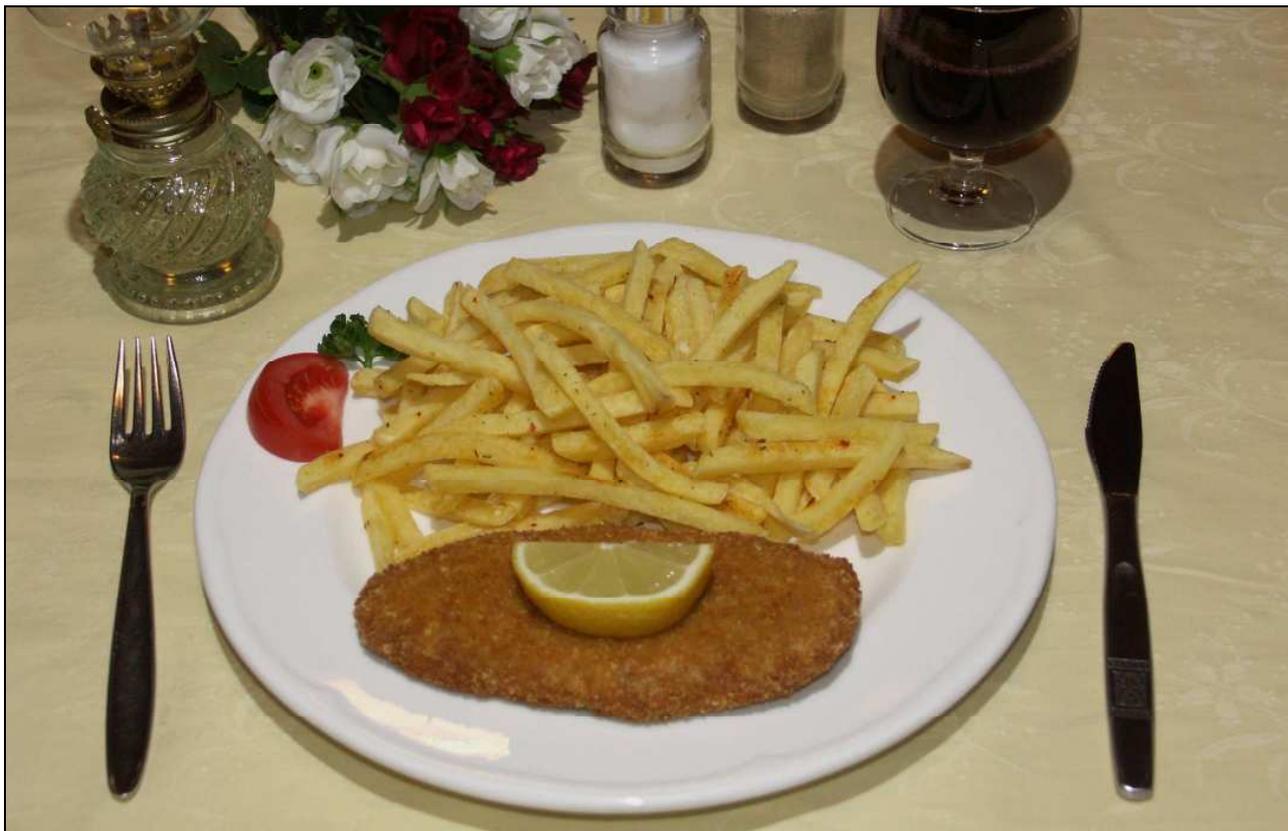


Bauernbratwurst (Schwein 150g) oder Kalbsbratwurst 130g  
Mit Pommes oder Nudeln Fr. 14.50 Mit Rösti natur oder Kartoffelstock Fr. 19.00,  
mit Bauernrösti Fr. 20.00 (Sauce zur Ergänzung siehe hinten)



## Paniertes Schnitzel

(Poulet oder Schweinefleisch) Mit Pommes, oder Nudeln Fr. 17.50  
Mit Röstli natur oder Kartoffelstock Fr. 22.00 mit Bauernröstli Fr. 23.00



## Fischstäbli oder Chickennuggets

Mit Pommes oder Nudeln Fr. 14.00, Mit Röstli natur oder Kartoffelstock Fr. 18.50,  
mit Bauernröstli Fr. 19.50



## Schweinsgeschnetzeltes an Bernersauce

Hausspezialität mit Pommes, oder Nudeln Fr. 22.50  
Mit Röstli natur oder Kartoffelstock Fr. 27.00 mit Bauernröstli Fr. 28.00



## Kalbsgeschnetzeltes an Steinpilzrahmsauce

Hausspezialität mit Pommes oder Nudeln Fr. 26.50  
Mit Röstli natur oder Kartoffelstock Fr. 31.00 mit Bauernröstli Fr. 32.00

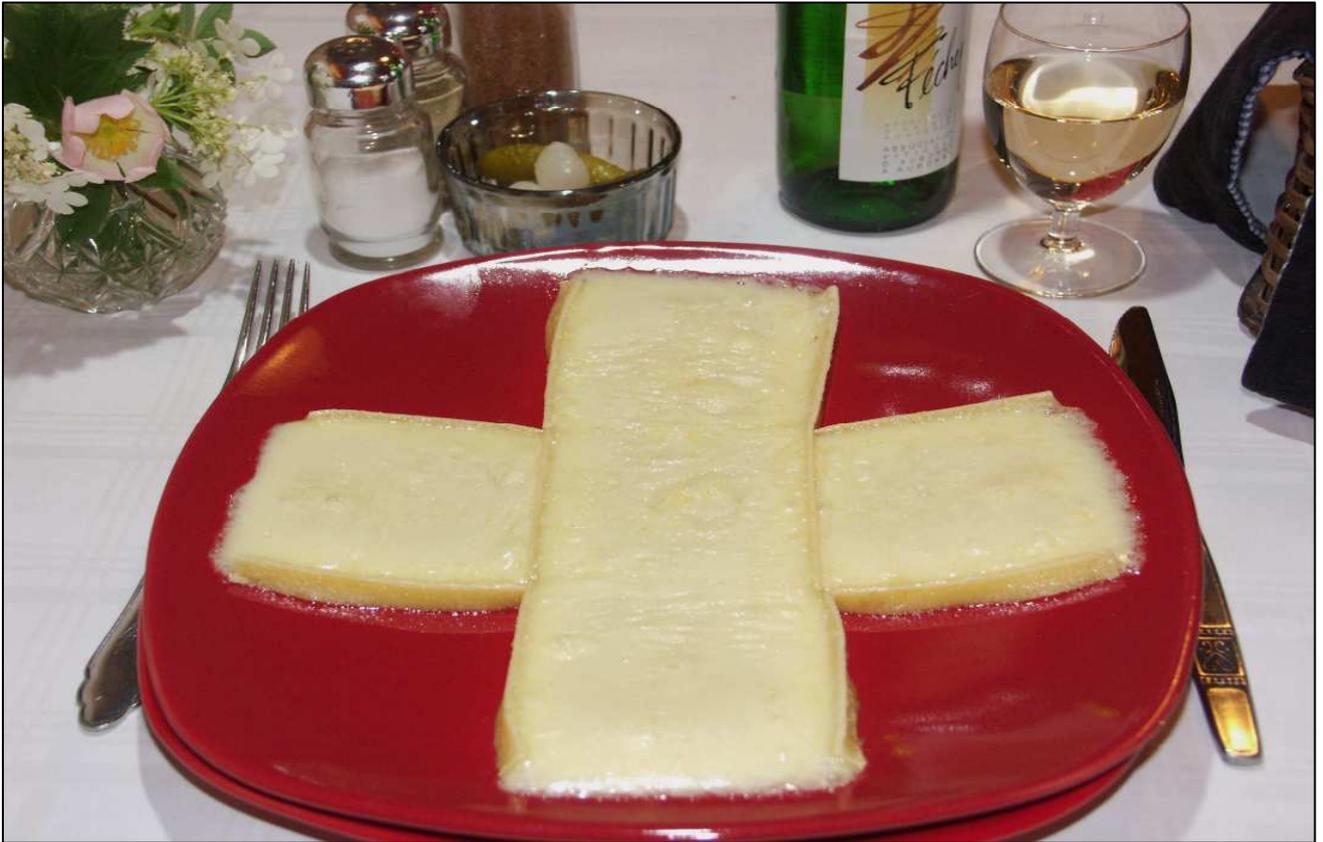


## Rösti nach eigenem Rezept



Rösti natur	Fr. 13.00
Rösti natur mit Spiegelei	Fr. 15.00
Rösti natur mit Käse überbacken	Fr. 17.50
Bauernrösti ( Rösti mit Speckwürfeli)	Fr. 14.00
Bauernrösti mit Spiegelei	Fr. 16.00
Bauernrösti mit Käse überbacken	Fr. 18.50
Zusätzliches Spiegelei	Fr. 2.50

Raclette mit Pellkartoffeln, Portion Fr. 14.50



Käsefondue, pro Person Fr. 18.00



# Toast



Toast Hawaii: Schinken, Ananas, Käse Fr. 15.00

Toast Banane: Schinken, Banane, Käse Fr. 15.00

Toast Tomate: Schinken, Tomate, Käse Fr. 15.00

Toast Pfirsich: Schinken, Pfirsich, Käse Fr. 15.00

# Kinderseite



Fischstäbli und Pommes Fr. 9.00

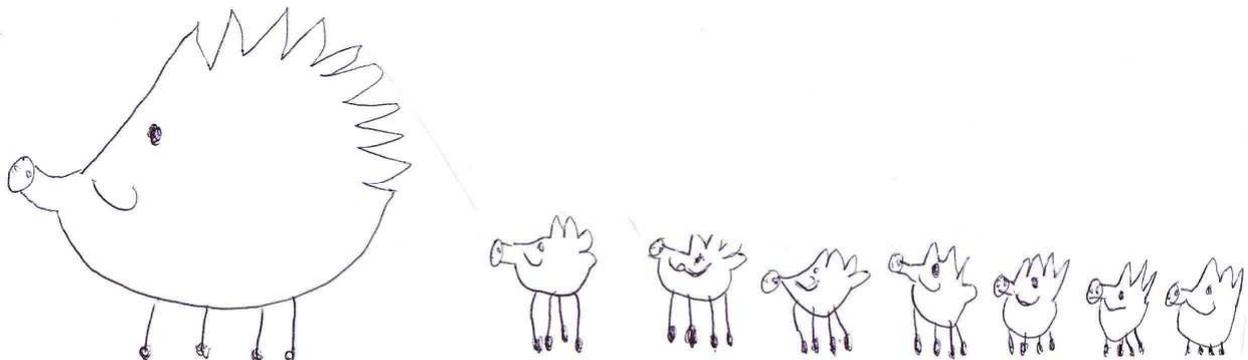
Chicken Nuggets und Pommes Fr. 9.00

Portion Pommes Fr. 5.50

Portion Nudeln Fr. 5.50

Portion Kartoffelstock Fr. 7.00

(Sauce zur Ergänzung siehe hinten)



# Hausgemachte Saucen

Saucen im Austausch: Kein Aufpreis

Zur Ergänzung: Fr. 4.00

Rahmsauce



Jägersauce



Bernersauce



Zwiebelsauce



Steinpilz Rahmsauce





Croque Monsieur Fr. 5.00

Schinken und Käse mit Brot getoastet



Saisonsalat gross Fr. 6.00 klein Fr. 4.50



## Château de Perroy Cuvée Prestige AOC (Schweiz, Waadt)

Im Bouquet offenbaren sich intensive Fruchtaromen, die durch eine feine Honignote akzentuiert werden. Auf dem tonhaltigen Boden des CHÂTEAU DE PERROY entsteht ein gradliniger, fruchtiger und harmonischer Weisswein, der die Rebsorte und das Terroir perfekt zum Ausdruck bringt. Das ausgewogene Zusammenspiel eines gehaltvollen Körpers und einer nachhaltigen Struktur prägt den Sinneseindruck. Dieser Waadtländer Weisswein von CHÂTEAU DE PERROY zeigt im lange anhaltenden Finale Profil und Charakter!

Produzent:	Château de Perroy
Inhalt:	70cl
Rebsorte:	Chasselas
Weinausbau:	Im Edelstahltank ausgebaut
Trinktemperatur:	8 - 10°
Preis: Fr.	35.00



Le Tourmentin ist eine Schöpfung aus dem Hause Rouvinez. Vier Rebsorten vereinigen sich in diesem grossen, komplexen Rotwein, der während einem Jahr im Eichenfass (Barrique) reift.

Produzent:	Rouvinez Vins Sierre
Inhalt:	75cl
Rebsorte:	Pinot Noir, Humagne rouge, Cornalin, Syrah
Weinausbau:	Intensives Rot mit schwärzlichen Tönen; würzige Noten, Vanille, kandierte Kirschen, vollreife Pflaumen; reich am Gaumen, diskrete Holznote, Gewürznelke, Cassis; weiche Tannine; schönes Zusammenspiel der Rebsorten.
Trinktemperatur:	18 - 20°
Preis: Fr.	49.00



### Salvagnin AOC (Schweiz, Waadt)

Das Bouquet ist klassisch und typisch für diesen bekannten Rotwein aus dem Waadtland: fruchtige Aromen in Kombination mit feinen vegetabilen Noten. Der Salvagnin von Devinière bietet im Gaumen viel: runde Gerbstoffe, eine frisch-fruchtige Struktur sowie einen gehaltvollen, kräftigen Körper. Im anhaltenden Finale widerspiegeln sich diese positiven Eindrücke.

Produzent:	Devinière
Inhalt:	50cl
Rebsorte:	Pinot Noir, Gamay
Weinausbau:	Im Edelstahltank ausgebaut
Trinktemperatur:	14 - 16°
Preis: Fr.	18.00



### Ponticello Merlot del Piave DOC (Italien, Veneto)

Die Aromen in der Nase: süssliche Frucht, Gewürze (Pfeffer) und dezent herbe Noten. Im Gaumen präsentiert sich dieser Merlot ausgewogen und sehr zugänglich. Der Abgang ist fruchtig, zugänglich und anhaltend.

Produzent:	Cantina Sociale di Ormelle
Inhalt:	50cl
Rebsorte:	Merlot
Weinausbau:	Im Edelstahltank gebaut
Trinktemperatur:	14 - 16°
Preis: Fr.	12.00



### Féchy AOC (Schweiz, Waadt)

Florale, fruchtige Noten offenbaren sich im intensiven Bouquet: Ein gelungener Auftakt in der Nase. Im Gaumen präsentiert sich dieser sortentypische Weisswein aus der Winzergemeinde Féchy gehaltvoll und dicht. Der Klassiker und bekanntester Waadtländer überzeugt im nachhaltigen Finale durch Ausgewogenheit und Kraft.

<b>Produzent:</b>	Devinière
<b>Inhalt:</b>	50cl
<b>Rebsorte:</b>	Chasselas
<b>Weinausbau:</b>	Im Edelstahltank ausgebaut
<b>Dasst zu:</b>	Apéro, Käse z.B. Raclette, Fondue
<b>Trinktemperatur:</b>	10 -12°
<b>Preis: Fr.</b>	20.00



### Grivailles Fendant du Valais AOC (Schweiz, Wallis)

Der Fendant Grivailles ist ein typischer Walliser Weisswein, wie man ihn in der ganzen Schweiz im allgemeinen kennt und schätzt. Eine breite Palette von Frucht- und Blumenaromen lässt auf eine aussergewöhnliche Persönlichkeit schliessen. Er ist generös, harmonisch rund, voller Feinheit und Eleganz.

<b>Produzent:</b>	Délival
<b>Inhalt:</b>	50cl
<b>Rebsorte:</b>	Chasselas
<b>Weinausbau:</b>	Im Edelstahltank ausgebaut
<b>Dasst zu:</b>	Apéro, Käse z.B. Raclette, Fondue
<b>Trinktemperatur:</b>	10 - 12°
<b>Preis: Fr.</b>	19.00



### **Finegrive Oeil de Perdrix AOC (Schweiz, Wallis)**

Dieser Wein bietet alles, was man von einem Oeil de Perdrix aus dem Wallis erwartet: Im Bouquet entfalten sich zarte Himbeernoten, die mit exotischen Aromen bereichert werden. Im Gaumen überrascht er durch eine fruchtig-spritzige Note und überzeugt durch einen guten Einklang von Süsse und Fruchtsäure im anhaltenden Abgang.

<b>Produzent:</b>	Délival
<b>Inhalt:</b>	50cl
<b>Rebsorte:</b>	Pinot Noir
<b>Weinausbau:</b>	Im Edelstahltank ausgebaut
<b>Passt zu:</b>	Apéco, Käse, Fleisch
<b>Trinktemperatur:</b>	10 - 12°
<b>Preis: Fr.</b>	17.00

# Dessert

Straciatella



Kindersplit Fr. 6.00



Caramel



Vanille



Schokolade



Erdbeer



Je Kugel Fr. 2.50 Rahmzuschlag Fr. 1.00  
Topping: Caramel, Schoko, Erdbeer

# Coupes

## Coupe Caramel

Caramelleis, Vanilleeis



## Coupe Dänemark

Vanilleeis, Schokoladesauce



## Bananesplit

Banane, Vanilleeis



## Coupe Straciatella

Straciatellaeis, Schokoladecis



## Meringue

Meringeschalen, Rahm



# Bistro Alte Schulstube

## Getränke

### Mineralwasser

Rivella rot	2dl Fr. 2.80	3dl Fr. 3.60	5dl Fr. 4.80
Coca Cola	2dl Fr. 2.80	3dl Fr. 3.60	5dl Fr. 4.80
Citro	2dl Fr. 2.80	3dl Fr. 3.60	5dl Fr. 4.80
Ice Tea	2dl Fr. 2.80	3dl Fr. 3.60	5dl Fr. 4.80
Grapefruit	2dl Fr. 2.80	3dl Fr. 3.60	5dl Fr. 4.80
Orange	2dl Fr. 2.80	3dl Fr. 3.60	5dl Fr. 4.80

### Fläschli

Jungfrauwasser ( Mineralwasser) ohne Kohlensäure	50cl Fr. 4.90
Jungfrauwasser mit Kohlensäure	30cl Fr. 3.70
Adelbodner Mineral Glasflasche	100cl Fr. 6.50
Adelbodner Mineral Glasflasche ohne Kohlensäure	100cl Fr. 6.50

Apfelsaft vergoren Bure-höfler	50cl Fr. 4.90
Apfelschorle	33cl Fr. 3.70

### Bier

Rugenbräu Lager	50cl Fr. 4.90
Rugenbräu Spezial	33cl Fr. 3.80
Münchner Weissbier	50cl Fr. 5.50
Alkoholfrei	33cl Fr. 3.80
Zwickelbier (Naturtrüb)	33cl Fr. 4.20

### Offenwein

Merlot	1dl Fr. 3.00	2dl Fr. 5.80	3dl Fr. 8.50	5dl Fr. 12.00
Fendant du Valais	1dl Fr. 4.20	2dl Fr. 8.00	3dl Fr. 11.60	5dl Fr. 19.00

Kaffee Fertig, Kaffee Lutz Fr. 4.50

Schulmeisterkaffee m. Rahm Fr. 6.00

Kaffee Creme Fr. 3.50

Tee Fr. 3.50

Ovo Fr. 3.80

Milchkaffee Fr. 4.00

### Spirituosen 40%

Kirsch, Williams, Zwetschgen,  
Kräuter, Kernobst  
2cl Fr. 3.50 4cl Fr. 6.00

Cynar, Martini 4cl 4.80

Appenzeller 2cl Fr. 4.50

Appenzeller 4cl Fr. 6.50