

Danke für Ihren Besuch







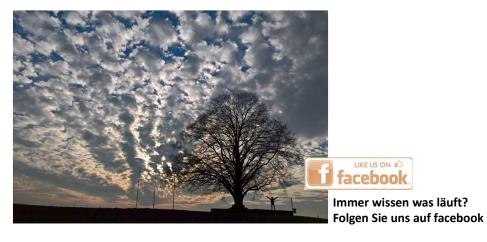
Regine Christen und Team

WINTERKARTE









Termine im Bedli

Weihnachten

24./25. Dezember geschlossen

Ramset mit Ramserwürsten aus eigenem Rezept 26. - 30. Dezember

Silvester/Neujahr

31. Dezember - 10. Januar geschlossen Ab Mittwoch, 11. Januar wieder normale Öffnungszeiten

Metzgete

Sonntag, 22. Januar

Keine Winterferien



Kalte Teller

Siedfleischsalat garniert

Grosser Salatteller	19.00
Thonsalat garniert	20.00

20.00

22.00

Wurstsalat garniert	20.00

Flammkuchen Original Crème frâiche, Speck und Zwiebeln 13.00

Winterspezialitäten

Bruschetta mit Käse, Lauch und Mandeln

Burehamme Teller 24.50

Flammkuchen Vegi Crème frâiche, Lauch und Käse 13.00

Bedli Sandwich

Suppen

Apéro

Warmes Panini mit Bündnerfleisch, Raclettekäse, Spezialsauce & Salat 11.00

Weissweinrahmsüppli mit Speckspiessli	9.50
Rüebli-Kokos-Cappuccino	10.50

Salate

Flammchueche	
Original Crème frâiche, Speck und Zwiebeln	13.00

Grüner Salat	7	7.00

Original Crème frâiche, Speck und Zwiebeln	13.00
Vegi Crème frâiche, Lauch und Käse	13.00
Süss Apfel – Zimt	13.00

Nüsslisalat	mit Ei	8.70
	mit Speck	9.70

Suss Aprel – Zimt			

Chefsalat mit in Honig und Sesam glasierten Pouletbruststreifen klein 12.50 gross 19.00

Winterliche Dessertspezialitäten

Vegetarisch

Gemischter Salat

Bitte verlangen Sie die separate Karte

Pastasotto (Fregola Sarda) mit Kräuterstreichkäse24.50Risotto mit Lauch und Käse22.50

Winterlicher Gemüseteller mit Kartoffelstock 25.80



Vegan

Süsskartoffelwaffel, Pilzragout, Limettenchutney, Streichkäse mit Knoblauch und Kräutern

mit Speck und Ei

28.50

9.50

9.50

10.70



Pouletbrust «Supreme»

Sous-Vide gegart, mit Käse-Lauch-Risotto, Rosmarinparfum

29.00



Lammhaxe

Geschmort im Portwein, Pastasotto, Gemüse

38.50



Ab 2 Personen

Châteaubriand

mit hausgemachter Sauce Béarnaise, Kräuterbutter, Gemüsegarnitur und Beilage nach Wahl

Ca 250gr Rindsfilet pro Person, in zwei Gängen serviert

68.00 pro Person



Warme Speisen

Suure Mocke hausgebeizt, an Rotweinsauce, dazu Gemüse und Kartoffelstock	35.50
Suuri Kalbsläberli an Balsamicosauce, dazu Butterrösti	37.50
Berner-Teller mit Sauerkraut, Dörrbohnen und verschiedenes geräuchertes Fleisch, Salzkartoffeln	28.50
Ratsherrenpfännli Schweinsfilet an Pilzrahmsauce mit Spinat und Nudeln	38.50
Ross-Filet mit Kräuterbutter und Pommes frites, Gemüse oder an Pfeffersauce und Butterreis	42.80 38.50
Rindswürfel «Stroganoff» mit Butterreis, an einer rassigen Paprikasauce mit Peperoni, Gurken und Zwiebeln	39.00
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes frites	39.50
Cordonbleu (vom Schwein) mit Berner Käse, Speck und Röstzwiebeln, dazu Gemüse und Pommes frites	35.50
	35.50 25.50
mit Berner Käse, Speck und Röstzwiebeln, dazu Gemüse und Pommes frites	
mit Berner Käse, Speck und Röstzwiebeln, dazu Gemüse und Pommes frites Rahmschnitzel (vom Schwein) an Pilzrahmsauce und Butternudeln	25.50
mit Berner Käse, Speck und Röstzwiebeln, dazu Gemüse und Pommes frites Rahmschnitzel (vom Schwein) an Pilzrahmsauce und Butternudeln Sautiertes Zanderfilet an Weissweinrahmsauce, Spinat und Salzkartoffeln Fish & Chips	25.50 37.80
mit Berner Käse, Speck und Röstzwiebeln, dazu Gemüse und Pommes frites Rahmschnitzel (vom Schwein) an Pilzrahmsauce und Butternudeln Sautiertes Zanderfilet an Weissweinrahmsauce, Spinat und Salzkartoffeln Fish & Chips Eglifilet im Teig mit Pommes frites und Tartarsauce	25.50 37.80
mit Berner Käse, Speck und Röstzwiebeln, dazu Gemüse und Pommes frites Rahmschnitzel (vom Schwein) an Pilzrahmsauce und Butternudeln Sautiertes Zanderfilet an Weissweinrahmsauce, Spinat und Salzkartoffeln Fish & Chips Eglifilet im Teig mit Pommes frites und Tartarsauce Fitnessteller	25.50 37.80 28.00