

**Natur, Tradition und viel Genuss
mit den besten Zutaten aus der Region,
liebevoll für Sie zubereitet.**

Vo Bärg u Tal

Gartensalat / Chnusperchörbli / Sunnestübligress	11
Gartensalat / brätlete Tomme / Rosmarin u Nüss	22
Galia-Melone mit Rohschinke vom Saaneland	18
Wurst, Fleisch & Chäs Plättli vor Buure Metzg	29
Hobelchäs vor Zwitzeregg	25
Wiesechrütersuppe mit Croutons	14
Turbacher Chäsfondue vor Familie Bach (ab 2 Personen)	26 p.P.
Filet vom Säuli im Späckmantel / Blätterteig / Eierschwämmchen / Summersalat	42
Schnitzel «Wiener Art» vom Säuli / Bärner Frites	28
Wienerschnitzel vom Kalb / Bärner Frites	45
Bärner Pommes Frites eifach so	9



Alte Heimat

Eglifilets «Meunière» / Pommes allumettes / Tatarsauce
nachem beliebte Murtner-Schiff Rezäpt
Jetzt in Turbach 45

«Saveurs-Turbach»

Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce und Pommes Frites 29

Terrine von der Entenleber / Armagnac / Apfelchutney 28

Cocktail von „Blacktiger“ Shrimps / Apfel / Toast 22

Bio Raviolo / Zitrone / Honig / Thymian 24 / 34

Gebratenes Kalbssteak / Eierschwämmchen / Röstikroketten /
Blattspinat 49



Käse & Desserts

Käseteller vom Saanenland	16
Halbgefrorenes mit Grand Marnier	14
Gerührtes Eiskaffee «Sunnestübli» mit Kirsch im Silberbecher serviert	12
Hausgemachter Früchtekuchen mit Greyerzer Doppelrahm	7 +4
Coupe Romanoff	14
Coupe Dänemark	13
Kugel Glace	4

Da wir in einem sehr kleinen Team arbeiten, bitten wir Sie pro Tisch nicht mehr als vier verschiedene Hauptgänge zu bestellen.

Alle Preise in CHF inkl. der gesetzlichen MwSt.

Bei Allergien fragen Sie unsere Mitarbeitenden.

Wenn nichts anderes deklariert, kommen unsere Fleisch-, Geflügel- und Wurstwaren aus der Schweiz.
Die Eglifilets sind Wildfang aus der Schweiz und dem Peipussee, Estland.

