

Restaurant & Bar

# ALLMEND

## VORSPEISEN

- Saisonaler Blattsalat**    12  
Gemischter Blattsalat, konfiertes Kürbis, caramelisierte Nüsse wahlweise mit Haus- oder Balsamico Dressing
- Nüsslersalat** 14  
mit Speck, Ei und Croûtons
- Rindstatar** 19 | 32  
Schweizer Rindfleisch  
Haussauce, Zwiebeln, Kapern, Essiggurken und gebeiztes Wachtelei vom Lüthihof in Oberburg mit Brioche Toast

## SUPPE

- Kürbiscrèmesuppe vom Muscat Kürbis**  12  
Garniert mit Kürbischips
- Berner Weisswein-Käsesuppe** 12  
mit Käse von Baumankäse aus Zollikofen, Bieler Chasselas und Kräuter-Knoblauch-Croûtons



### WEIN-HIT

<b>Chasselas, Bielersee AOC</b>	8   52
<i>Johanniterkeller Martin Hubacher, Bern</i>	
<b>Pinot Noir, Bielersee AOC</b>	9   59
<i>Johanniterkeller Martin Hubacher, Bern</i>	

## FONDUE

- Klassisches Käsefondue**   **pro Person** 28  
unsere traditionell urchige Käsemischung besteht aus rezentem Greyerzer, mildem Emmentaler und Vacherin, serviert mit Brot und Kartoffeln (ab 2 Personen)
- Steinpilz-Fondue**   **pro Person** 34  
die beliebte und bewährte Mischung, bestehend aus rezentem Greyerzer, mildem Emmentaler und Vacherin, mit geschmackvollen Steinpilzstücken verfeinert, serviert mit Brot und Kartoffeln (ab 2 Personen)

Bitte beachten Sie, dass wir für Gruppen mit mehr als sechs Personen kein Einzelkasso gewährleisten können und deshalb eine Gesamtrechnung ausstellen. Vielen Dank für Ihre Mithilfe.



### GEMÜSE MIT GESCHMACK

Direkt aus Neuenegg geliefert, verleiht unser Gemüse jeder Mahlzeit Frische und unvergleichlichen Geschmack. Die sonnenverwöhnten Erzeugnisse aus dieser Region entführen Ihre Geschmackssinne auf eine kulinarische Reise, die Qualität und Hingabe spürbar macht.

## ALLMEND CLASSICS

- Entrecôte vom Regionalen Rind**  48  
Kräuterbutter, Herbstgemüse und Pommes Frites
- Paniertes Schnitzel «vomFritz» aus Zollikofen** 29  
Schnitzel vom Schweinsnierstück mit Herbstgemüse und wahlweise Pommes Frites oder Salat
- Penne al ragoût** 26  
Penne an einer Tomatensauce mit geschmortem Rindsragoût
- Hackbraten mit Bratkartoffeln und Gemüse** 29  
Hackbraten von unserem Metzgerpartner Mèrat mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln
- Pouletbrust gefüllt mit Frischkäse und Steinpilzsauce** 32  
mit Frischkäse gefüllte Pouletbrust, Steinpilzsauce, Tagliatelle und Herbstgemüse

## VEGETARISCH & VEGAN

- Steinpilzrisotto**  27
- Wok Pfanne**    25  
leicht pikante gebratene Glasnudeln, mit Gemüse und Sesam
- Portion Pommes Frites**   8

## SWEETS

- Apfelküchlein** 12  
mit Vanillesauce
- Diverse Glace-Sorten** **pro Kugel** 3.5  
Unsere Sevicemitarbeitenden informieren Sie gerne über das aktuelle Angebot

 Vegetarisch

 Vegan

 Glutenfrei

 Laktosefrei

Unser Team gibt Ihnen gerne Auskünfte über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

## SOFTGETRÄNKE

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33 cl	5
Fuse black tea lemon		
Rivella rot, Süssmost, Apfelschorle		
Rhazünser, Arkina	40 cl	5
Rhazünser, Arkina	80 cl	9
Michel Orangensaft, Michel Mulivitaminsaft	20 cl	5
Apinesse Bitter Lemon, Tonic	20 cl	5
Fever Tree Ginger	20 cl	5
Red Bull Energy Drink	25 cl	5
Red Bull Sugarfree	25 cl	5
Red Bull Apricot Edition	25 cl	5
ORGANICS Viva Mate	25 cl	5
Himbeer- / Holunder- / Orangensirup	30 cl	4

## WARME GETRÄNKE

Kaffee Crème, Espresso, Ristretto		4.8
Doppelter Espresso		6.5
Milchkaffee		5.5
Latte Macchiato, Cappuccino		6
TeAbo		5.5
Ovomaltine		4.5
Schokolade		4.5

## BIER

### OFFENBIER

Feldschlösschen Hopfenperle	30 cl	5
	50 cl	6.5
Gurten Zähringer Amber	30 cl	5
	50 cl	6.5

### FLASCHENBIER AUS DER REGION

Burgdorfer Gasthausbrauerei Weizen	50 cl	7
Simmentaler Mountain Pale Ale	33 cl	7

### BIERE ALKOHOLFREI

Feldschlösschen Weizenfrisch alkoholfrei	33 cl	5
--	-------	---

## APERITIF

Aperol Spritz		12
Hugo		10
Martini Vibrante Spritz, alkoholfrei		10

## GRAPPA

Paesanella Amarone 41°	2 cl	8
Paesanella Barolo 41°	2 cl	8
Paesanella Moscato 41°	2 cl	8
Guido Brivio Eleganzia 43°, Grappa di Merlot	2 cl	15
Berta Elisi 43° Barbera, Nebbiolo, Cabernet	2 cl	14
Tre Soli Tre 44° Grappa di Nebbiolo	2 cl	14

## LONGDRINKS

Gin Tonic	4 cl	15
Rum/Whisky Cola	4 cl	15
Vodka Lemon/Orange	4 cl	15

## SCHAUMWEINE

10 cl 75 cl

Prosecco Ruggeri DOC	8	52
<i>Argeo, Glera, Veneto, Italien</i>		
Champagne Maily Grand Cru Réserve brut		88
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Champagne, Frankreich</i>		

## WEISS

10 cl 75 cl

Petite Arvine Château Lichten Wallis AOC	9	56
<i>Caves Rouvinez, Wallis, Schweiz, 2022</i>		
Chasselas Johanniter Sélection Bielersee AOC	8	52
<i>Martin Hubacher, Twann, Bern, Schweiz, 2022</i>		
Prà Bianco, Bianco del Ticino DOC	8	52
<i>Chardonnay, Sémillon, Pinot Nero, Sauvignon Blanc, Tessin, Schweiz, 2023</i>		
BärnerWy, Weingut Krebs & Steiner		52
<i>Chasselas, Twann, Bern, Schweiz, 2021</i>		
Chardonnay Bielersee AOC, Johanniterkeller		69
<i>Martin Hubacher, Schernelz, Bern, Schweiz, 2019</i>		
Sauvignon Blanc Bielersee AOC, Johanniterkeller		69
<i>Martin Hubacher, Twann, Bern, Schweiz, 2021</i>		
Fendant Coteaux de Sierre Valais AOC		52
<i>Caves Rouvinez, Chasselas, Sierre, Wallis, Schweiz, 2022</i>		
Epresses AOC Le Replan, Union Vinicole de Cully		52
<i>Chasselas, Lavaux, Waadt, Schweiz, 2020</i>		
Yvorne AOC Grand Cru, Clos de la George		59
<i>Chasselas, Chablais, Waadt, Schweiz, 2021</i>		
Bianco Rovere DOC, Guido Brivio		68
<i>Merlot, Tessin, Schweiz, 2021</i>		

## ROSÉ

10 cl 75 cl

Nez Noir Rosé, AOC Valais, Domaines Rouvinez	8	52
<i>Merlot, Syrah, Gamaret, Wallis, Schweiz, 2021</i>		

## ROT

10 cl 75 cl

The M.T.V. „Meglio / Meilleur – Ticino & Valais“	10	68
<i>Brivio Vini, Tessin, Schweiz</i>		
<i>&amp; Domaines Rouvinez, Wallis, Schweiz 2016</i>		
Pinot Noir, Bielersee AOC, Johanniterkeller	9	59
<i>Martin Hubacher, Twann, Bern, Schweiz, 2022</i>		
Merlot del Ticino DOC, Baiocco	9	62
<i>Guido Brivio, Tessin, Schweiz, 2021</i>		
Valle de Nabal DO	9	58
<i>Ribera del Duero, Spanien, 2020</i>		
Primitivo Salento IGT	8	52
<i>Masseria Borgo Dei Trulli, Apulien, Italien, 2022</i>		
Pinot Noir Réserve Bielersee AOC, Johanniterkeller		88
<i>Martin Hubacher, Twann, Bern, Schweiz, 2018</i>		
Cornalin Montibeux AOC		59
<i>Domaine Rouvinez, Siders, Wallis, Schweiz, 2020</i>		
Riflessi d'Epoca Barrica Ticino DOC Merlot		93
<i>Guido Brivio, Tessin, Schweiz, 2019</i>		
Aalto Tinto Cosecha, Bodegas Aalto		105
<i>Ribera del Duero DO, Spanien, 2020</i>		
Giné & Giné, Bodegas Buil & Giné DOCa		58
<i>Priorat, Spanien, 2018</i>		
Colle Massari Montecucco DOC, Riserva Barrica		68
<i>Toscana, Italien, 2018</i>		
Valpolicella Ripasso DOC, la Corte del Pozza		62
<i>Venetien, Italien, 2017</i>		
Nebbiolo D'Alba DOC Cascinotto, Az. Agr. Claudio Alario		72
<i>Piemont, Italien, 2017</i>		
Château La Tour de Mons, Margaux AC Cru Bourgeois		78
<i>Margaux, France 2016</i>		