

# Hauptspeisen

<b>Rosenlaur-Grillbratwurst</b> auf Salatteller mit Bärner Pommes	24.—
<b>Maispoularde</b> mit Kräuterbutter & Krokettenkugeln auf Salatteller	31.—
<b>Schweins-Steak</b> mit Kräuterbutter & Bärner Pommes auf Salatteller	30.—
<b>Rindshohrücken-Steak</b> mit Kräuterbutter & Krokettenkugeln auf Salatteller	37.—
<b>Walliser Egli im Bierteig</b> aus der Rosenlaur-Küche auf Salatteller	34.—
<b>Raviolivariation an Safransauce</b>	24.—
<b>Pot-au-feu mit Alpkäse</b> Eintopf mit einheimischem Bio-Rindfleisch und Gemüse	21.—
<b>Szegediner Gulasch</b> Schweinsragout & Sauerkraut mit Bärner Pommes	23.—
<b>Bierfuhrmann-Salat</b> Wurstsalat mit Bärner Pommes	18.—

# Kleinigkeiten

<b>Chäsbrätel</b> geschmolzener Käse auf Brot	9.—
<b>Rosenlaur-Chäsbrätel</b> gebratener Speck, Zwiebeln, Essiggurke und geschmolzener Käse auf Brot	16.—
<b>Zvieri-Plättli</b> mit Hobelkäse, „Gumpesel“-Wurst & Haus-Speck	21.—
<b>Hobelkäse-Plättli</b> aus dem Rosenlaurital	18.—
<b>Salatteller</b> mit Krokettenkugeln	17.—
<b>Bärner Pommes</b>	10.—
<b>Gemischter Salat</b>	11.—
<b>Suppe mit Brot</b>	10.—

# Dessert „s'het solangs' het“

<b>Aprikosenkuchen</b>	ohne Rahm 7.— / mit Rahm 8.—
<b>Meringues mit Rahm</b>	8.—
<b>Eiscafé</b>	11.—
<b>Stracciatella-Glace mit Honignüssen und Orangencaramel</b>	11.—
<b>Vanille-Glace mit Schoggi-Sauce</b>	11.—
<b>Vanille-Glace mit Beeren</b>	11.—
<b>Gasparini Stengel-Glace</b>	4.—
Vanille/Schoggi · Vanille/Himbeer · Banane/Schoggi · Mango/Passionsfrucht	

Vegetarisch

Wir beziehen alle Fleisch- und Fischwaren aus der Schweiz. Gerne beraten wir Sie bezüglich Nahrungsmittelallergien. Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt von 7.7%.