



Restaurant & Bodega
GENUSS AM FLUSS
essen & geniessen

**Herzlich Willkommen
am Fluss!**

und

"en Guete"

Wir verwenden wo möglich immer frische schweizer oder spanische Zutaten.

Beim Rindfleisch und Poulet verwenden wir nur die beste Qualität aus der Schweiz.
Immer!

Herkunft Fisch bitte Aushang beachten.

Alle Preise in CHF, inkl. 7.7 % MWSt.

Suppen

Tomatencreme Suppe mit Gemüse-Pincho oder Poulet-Pincho 12.80

Kürbis-Apfel Suppe verfeinert mit Curry 12.80

Kleine Tomatencreme als Vorspeise 8.00

Kleine Kürbis-Apfel Suppe als Vorspeise 8.00

Salate

Nüssli Salat 18.80

an Preiselbeer-Honig Dressing mit sautierten Pilzen, Croutons, Apfelstückchen, gehacktem Ei und gebratenen Speckstreifen

Knackiger Blattsalat an Preiselbeer-Honig Dressing mit sautierten Pilzen, Baumnüssen, Apfelstückchen und ...

- lauwarmem Ziegenkäse 16.90

- feinen knusprigen Schweizer Pouletbruststückli 17.90

- in Olivenöl gegrillten Gambas 18.90

- kross gebratenen Lachswürfel 18.90

- sautiertem Grillgemüse 16.90

Lust auf mehr Variation? Z.B. den Salat mit Ziegenkäse und noch Lachswürfel dazu? Alles möglich! Jede weitere Auflage für nur + 4.90

Der Blattsalat ohne Auflage 12.50

Grüner Salat als Vorspeise (oder als Beilage) 7.80

Für Ihre Kleinen (bis 12 Jahren)

Chicken Nuggets aus hauspanierten Pouletbruststreifen mit Pommes 13.00

Pasta mit Tomatensauce 9.00

Pinchos (baskische Tapas)

Kalte Pincho Platte 18.00

6 Stück assortierte Pinchos aus unserem Tagesangebot

Pimientos de Padrón 11.50

Ziegenkäse Pincho mit Honig 5.80

Chorizo Pincho 5.80

Serrano Pincho 5.80

Lachstatar Pincho 6.80

Portion Oliven 5.90

Knoblauch Baguette

mit Butter, auf Wunsch mit Olivenöl zubereitet 7.50

Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise 9.80

Pinchos Vegetarisch

Spanische Tortilla 18.50

Hausgemachte Tortilla mit Herbstgemüse, garniert mit warmem Ziegenkäse mit etwas Honig, serviert mit einem Sauerrahm-Schnittlauch-Dip

Gemüse Pincho 16.80

Gemüsespiessli in Olivenöl gebraten, mit Tomatensauce, Pimientos de Padrón & Rösti

Warme Pinchos und Spezialitäten

Poulet Pincho in Curry Marinade mit Knoblauch Dip und Pommes Frites **18.50**

Burger Pincho aus 100% Swiss Beef **19.90**

Zwei originelle, kleine Tapas Burger serviert mit BBQ Sauce & Pommes

Gegrillte Gambas mit unserem Orangen-Chili Chutney & Knoblauch Baguette **21.80**

Rösti Pincho mit Rauchlachs **23.00**

Chorizo-Kartoffel Pinchos mit Knoblauch Dip und Salat **21.50**

Hausspezialität

Fluss Pincho Platte **34.50**

eine Variation aus dem warmen Tapas Angebot
mit Tomatensauce & Sauerrahm Schnittlauch Dip

Rindstatar **28.80**

Aus Schweizer Rindfleisch, serviert mit einem Salatbouquet & getoastetem Baguette

Pommes Frites als Beilage zum Tatar **7.00**

Militärburger **29.00**

Grosses Geschütz! Doppelburger aus reinem magerem Swiss Beef, Käse, Speck, Tomaten, Zwiebel, Rotkraut, Spiegelei, Essiggurke und dazu Pommes Frites

Chicken Burger **24.90**

Schweizer Pouletbrust mit karamellisierter Ananas, Maiskörner, Cocktail Sauce, Käse, Zwiebel, Tomaten, Rotkraut, Spiegelei und dazu Pommes Frites

Schälchen extra Sauce ?

BBQ oder Ketchup oder Mayonnaise oder Cocktail **1.50**

Knoblauch Dip oder Sauerrahm-Schnittlauch Dip oder
hausgemachtes Orangen-Chili Chutney oder Tomatensauce **3.00**

Abendkarte

Diese Speisen servieren wir Ihnen gerne ab 17.30

Hausspezialität

Filet "Donostia" 150g 39.80 / 300g 59.80

Zartes Schweizer Rindsfilet mit Gemüsebouquet, Pilzrahmsauce & Pommes Frites

Wild

Hirschpfeffer 38.50

mit Pilzen, Preiselbeer-Birne, Rotkraut und Spätzli

Fisch

Felchenfilet à la meunière 34.50

mit Rösti und Rahmwirsing

Vegi

Spätzli mit Herbstgemüse 26.50

und Pilzrahmsauce

Panierter Camembert 27.80

an Preiselbeer-Sauce, Pilzrisotto

Andere Beilage?

Wählen Sie an Stelle der obigen Beilage eine aus folgenden aus:

Rösti - Pommes Frites - Spätzli - Pilzrisotto

Schälchen extra Sauce?

BBQ oder Ketchup oder Mayonnaise oder Cocktail 1.50

Knoblauch Dip oder Sauerrahm-Schnittlauch Dip oder
hausgemachtes Orangen-Chili Chutney oder Tomatensauce 3.00

Dessert

Pincho Dessertvariation 13.80

Genussvolle Verführung mit hausgemachten Kuchen und
zwei Sorten Giolito Glace nach Wahl

Crêpe "Kawalec" 16.50

Hausgemachte Crêpe mit Giolito Vanille Glace und warmen Beeren

Apfelküchlein 17.50

Hausgemachte gebackene Apfelringe mit Zimt-Zucker,
Vanillesauce und einer Kugel Glace nach Wahl

Vermicelles "Emmental" 9.80

mit Meringue & Nidle

Vermicelles "Giolito" 11.80

mit Meringue, Nidle und einer Kugel Vanille Glace

Lust auf mehr? Bitte verlangen Sie unsere Glace Karte!

Weingenuß am Fluss

in Flaschenqualität

*Fragen Sie auch für unsere Weinkarte
Bei uns finden Sie ausschliesslich Weine
aus Spanien und aus dem Berner "Trois Lacs"*

Alle Preise sind pro Glas (1dl)

Weiss

Chardonnay (Fredri Marolf, Tschugg)	7.80
Chasselas d'Or (Fredri Marolf, Tschugg)	7.50
Viña Tobia (Rioja, Spanien)	7.50
Capricho (Bierzo, Spanien)	8.00

Rosé

Oeil-de-Perdrix (Fredri Marolf, Tschugg)	7.50
--	------

Rot

L'or rouge (Fredri Marolf, Tschugg)	7.80
Semele Crianza (Ribera del Duero, Spanien)	7.80
Selección de Autor (Rioja, Spanien)	7.50
Nexus One (Ribera del Duero, Spanien)	8.00
Frontaura Crianza (Toro, Spanien)	8.50

Prickelnd

Cava Jané Ventura DO Penedes	8.80 / Cüpli
------------------------------	--------------

Cava ist der "Champagner" Spaniens und wird nach der "Méthode traditionnelle" in Flaschengärung hergestellt!