

# VORSPEISEN

	Klein	Gross
Frühlingsrollen mit Süsssauersauce und Salatbouquet ✓	2 Stk. 11.9	
<i>Unsere Frühlingsrollen werden in Nunningen hergestellt. Frau Mas Schäfli stellt diese nach alter thailändischer Tradition her.</i>		
<b>Unsere Bierempfehlung zu diesem Gericht: London Fields 3 Weiss Monkey 33cl</b>		
Hausgemachte Tagessuppe	9.9	
<i>Geniessen Sie unsere selbstgemachten Suppen</i>		
Blattsalat ✓	8.9	
<i>Wahlweise mit hausgemachtem French oder Italien Dressing</i>		
<b>Unsere Bierempfehlung zu diesem Gericht: Astra Kiezmische 33cl</b>		
Burgunder-Schnecken überbacken mit "Cafe de Paris"	13.9	19.9
<i>Eine traditionelle französische Spezialität</i>		
<i>Unsere „Cafe de Paris“ stammt aus einem alten Geheimrezept. Aus über 20 Zutaten besteht diese, in unserer Küche hergestellte, „Cafe de Paris“</i>		
<b>Unsere Bierempfehlung zu diesem Gericht: Warteck Pic 33cl</b>		









Unser Fleisch stammt aus der Schweiz. Unser Partner ist "Henz Delikatessen" Laufen.  
Bei Fragen betreffend Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeit wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

🔪 = Scharfe Speisen ✓ = Vegetarisch  
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.



## FÜR DEN FEINSCHMECKER

### Schwein

-  Steak vom Nierstück mit Pfeffersauce 34.9  
*Unsere Bierempfehlung zu diesem Gericht: Gurten Lager 50cl*
-  Paniertes Schnitzel vom Nierstück 30.9  
*Unsere Bierempfehlung zu diesem Gericht: Wardeck Lager offen*
-  Cordon bleu vom Nierstück 34.9  
*Unsere Bierempfehlung zu diesem Gericht: Cardinal Blonde 50cl*
-  Wallisersteak überbacken mit Raclettekäse 33.9  
*Unsere Bierempfehlung zu diesem Gericht: Valaisanne Zwickel offen*
-  Gorgonzola Cordon bleu vom Nierstück 36.9  
*Unsere Bierempfehlung zu diesem Gericht: Hop House 13 33cl*
-  Rahmschnitzel 33.9  
*Unsere Bierempfehlung zu diesem Gericht: Gurten Lager 50cl*

### Rind

-  Entrecôte Cafe de Paris 42.9  
*Unsere Bierempfehlung zu diesem Gericht: Guinness Draught 33cl*
-  Cordon rouge 42.9  
*Unsere Bierempfehlung zu diesem Gericht: Valaisanne Zwickel offen*

Zu unseren Speisen reichen wir frisches Gemüse und eine Beilage nach Wahl.

### Wählen Sie eine Beilage aus:

#Pommes frites      #Hausgemachte Spätzli      #Nudeln  
#Gericht ohne Gemüse - 5.- Fr.    #Kleinere Portion -3.- Fr.



# Henz Fingerfood

Wählen Sie aus unseren eigenkreierten Burgern aus.  
Geniessen Sie dazu unsere überregional bekannten *Pommes!*

-  **Henzburger** 16.4  
Rindshackplätzli (120g) in einem Hamburgerbuns mit Smokersauce, Red Onion, Tomaten, Cheddar-Käse und Salatblätter  
*Unsere Bierempfehlung zu diesem Gericht: Hop House 13 33cl*
-  **Hot Mama Burger** 27.9  
Riesen-Rindshackplätzli (220g) in einem Mega-Hamburgerbuns mit scharfer Sauce, Red Onion, Tomaten, Cheddar und Salatblätter  
*Unsere Bierempfehlung zu diesem Gericht: Coruja Ipa 33cl*
-  **Blackboycountryburger** 26.9  
Riesen-Rindshackplätzli (220g) in einem Mega-Hamburgerbuns mit Knoblauchsauce, Red Onion, Tomaten, Cheddar-Käse & Salatblätter  
*Unsere Bierempfehlung zu diesem Gericht: Feldschlösschen Lager offen*
-  **"Little Italy" Burger** 29.9  
Riesen-Rindshackplätzli (220g) in einem Furobebrötli mit Cocktailbalsamico, Red Onion, Tomaten, Büffelmozzarella, Pesto und Rucola  
*Unsere Bierempfehlung zu diesem Gericht: Astra Urtyp 33cl*
-  **Cordon bleu Style Burger** 29.9  
Mit Käse gefülltes Kalbshackplätzli (220g) im Furobebrot mit "N-Townsaucen", Tomaten, Red Onion und Salatblättern  
*Unsere Bierempfehlung zu diesem Gericht: Valaisanne Zwickel offen*
-  **Vegiburger** 26.9  
Die Vegiburgerpatties, entwickelt von Konrad Henz, Wurstmeister von Jenzer und Cousin von Roger Henz. Dieser Burger hat die Goldmedaille gewonnen an der Schweizermeisterschaft. Der Vegiburger besteht aus dem Vegipatties, Burgerbuns, Rucola, CB-Sauce, Tomaten, Raclettekäse und Zwiebeln. Das ganze wird abgerundet mit BBQ-Rauch. Ein Traum  
*Unsere Bierempfehlung zu diesem Gericht: San Miguel Fresca 33cl*
- ☆ **Fischchnusperli** 24.9  
Unsere Fischchnusperli sind selbstgemacht. Serviert mit hausgemachter Tartarsauce.  
*Unsere Bierempfehlung zu diesem Gericht: London Fields Hackney Hopster 33cl*
- ☆ **Chicken Wings** 6 Stk. goldig knusprig frittiert 19.9  
*Unsere Bierempfehlung zu diesem Gericht: Feldschlösschen Bügel 50cl*
- ☆ **Chicken Nuggets** 8 panierte Pouletstücke 19.9  
mit einer Sauce nach Wahl: Cocktail-, Curry-, Knoblauch-, Smoker-, Tartarsauce  
*Unsere Bierempfehlung zu diesem Gericht: Blue Moon 33cl*
- ☆ **Portion Pommes frites** 7.5

## VEGETARISCHE SPEISEN

- Kräuteromelette auf Salatbouquet ✓ 19.9  
*Unsere Bierempfehlung zu diesem Gericht: Grimbergen rouge 25cl*
- Spätzlipfanne (auch Vegetarisch erhältlich ✓) 23.9  
mit Gemüse, Parmesan, Speck und hausgemachten Spätzli  
*Unsere Bierempfehlung zu diesem Gericht:  
Feldschlösschen Weizenfrisch Alkoholfrei 33cl*
- Frühlingsrollen mit Süsssauersauce und Salatbouquet ✓ 20.9  
*Unsere Frühlingsrollen werden in Nunningen hergestellt.  
Frau Mas Schäfli stellt diese nach alter thailändischer Tradition her.  
Unsere Bierempfehlung zu diesem Gericht:  
London Fields 3 Weiss Monkey 33cl*
- Vegiburger ✓ 26.9  
*Die Vegiburgerpatties, entwickelt von Konrad Henz, Wurstmeister von Jenzer und Cousin von Roger Henz. Dieser Burger hat die Goldmedaille gewonnen an der Schweizermeisterschaft.  
Der Vegiburger besteht aus dem Vegipatties,  
Burgerbuns, Rucola, CB-Sauce, Tomaten, Raclettekäse und Zwiebeln. Das ganze wird abgerundet mit BBQ-Rauch. Ein Traum  
Unsere Bierempfehlung zu diesem Gericht: San Miguel Fresca 33cl*
- UNSERE RÖSCHTIS**
- Gemüse Röschi ✓ (4 Sorten Gemüse) 21.9  
*Unsere Bierempfehlung zu diesem Gericht:  
Feldschlösschen Weizenfrisch Alkoholfrei 33cl*
-  Walliser Röschi 21.9  
mit Raclettekäse überbacken und 1 Spiegelei ✓ *Tel. 061 791 03 53*  
*Unsere Bierempfehlung zu diesem Gericht: Valaisanne Zwickel offen*
-  Nunninger Röschi 22.9  
hausgemachte Buurebratwurst (200g) Zwiebelsauce  
*Unsere Bierempfehlung zu diesem Gericht: Schneider Weisse Original 50cl*
-  Basler Röschi 27.9  
mit geschnetzelten Kalbsleberli an Madeirasauce  
*Unsere Bierempfehlung zu diesem Gericht: Warteck Lager offen*



Unser Fleisch stammt aus der Schweiz. Unser Partner ist "Henz Delikatessen" Laufen.  
Bei Fragen betreffend Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeit wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

🔪 = Scharfe Speisen ✓ = Vegetarisch  
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

