



HERZLICH WILLKOMMEN im Schüpberg-Beizli

Wir, Sarah und Christoph Hunziker, und das Beizli-Team begrüßen Sie im Schüpberg-Beizli und freuen uns, dass Sie heute bei uns zu Gast sind.

Mit den folgenden Menüs werden wir Sie kulinarisch verwöhnen und wünschen Ihnen eine gemütliche Zeit auf dem Schüpberg.

Unser Konzept ist die einfache und gutbürgerliche Schweizer Küche mit neuem „Touch“ auf den Teller zu bringen. Dabei liegt unser Fokus auf der Saisonalität und Regionalität. Wir legen Wert darauf, dass das Fleisch und Gemüse, so weit wie möglich, aus der Region bezogen wird. Generell liegen uns die Verwendung und das Angebot von Schweizer Produkten am Herzen.

**NICHT EINFACH GUTES,
SONDERN DAS EINFACHE BESONDERS GUT!**

GUTEN APPETIT



VORSPEISE

Bielersee Weissweincremesuppe

mit Gemüsetatar und Sauerrahm

Fr. 13.50

Blattsalat

mit Apfel, Radisli, Kernen und Sprossen

Fr. 9.00

Nüsslisalat von der Familie Luginbühl

dazu Kernen und Sprossen

mit Ei

Fr. 11.50

mit Ei und Speck

Fr. 13.50

mit Ei, Trockenfleisch vom Hunziker-Hof und Belper Knolle

Fr. 14.50

Natura Beef Tatar

serviert mit gepickeltem Wachtelei und eingelegten Zwiebeln

dazu Brioche Toast

Fr. 24.50

Wählen Sie Ihr Dressing:

French

Balsamico

Orangen



VEGETARISCH

Zweierlei von der Süsskartoffel (Familie Aebi Alchenstorf)

serviert mit Kichererbsen-Bällchen
und in mie de pain panierte Champignons
dazu Rotkraut

Fr. 33.50

kl. Portion Fr. 29.50

FISCH

Gebratene Frutiger Eglifilet

mit Zitronen, Kapern und Mandeln
serviert auf getrüffelter Bramata-Polenta vom Biohof Zaugg

Fr. 46.50

kl. Portion Fr. 42.50



FLEISCH

Geschmorte Kalbshaxe Gremolata

serviert auf getrüffelter Bramata-Polenta vom Biohof Zaugg
belgeitet von Gemüsebouquet

Fr. 39.50

Schweins Cordon bleu

gefüllt mit Schinken und Schlossberg-Käse
serviert mit Gemüsebouquet und Pommes Frites

Fr. 32.50

kl. Portion Fr. 28.50

Rindshohrückensteak

gratiniert mit Café de Paris

dazu Pommes Frites und Gemüsebouquet

Fr. 47.50



DESSERT

Hausgemachtes Baumnuss-Parfait

serviert mit Vermicelles-Mousse-Zigarre,
Zwetschgen-Kompott und Rahm

Fr. 14.50

Hausgemachtes Zwetschgen-Sorbet

serviert mit Vieille prune und Brezeli

Fr. 12.50

kl. Portion Fr. 10.00

Coupe Nesselrode

Vermicelles, Meringues, Bourbon-Vanilleglace und Rahm

Fr. 12.50

kl. Portion Fr. 10.00

Vermicelles

mit Meringues und Rahm

Fr. 10.50

kl. Portion Fr. 8.50

Hausgemachte kleine Süssigkeit im Glas

Vermicelles-Mousse mit mini Meringues,
Zwetschgen-Kompott und Rahm

Fr. 6.80

Kaffee und Glace

Kaffee oder Espresso serviert mit einer Kugel Glace und Brezeli

Fr. 6.80

Kaffee, Glace und Praline

Kaffee oder Espresso serviert mit einer Kugel Glace,
einer Praline und Brezeli

Fr. 8.50

Käseteller von Jumi

mit Feigensenf und Früchtebrot

Fr. 14.50

Hausgemachtes Schüpbärg-Praline

(Baileys, Cointreau)

pro Stück Fr. 2.00



INFORMATIONEN

Unsere Ruhetage sind am Dienstag und Mittwoch, an allen anderen Tagen sind wir wie folgt für Sie da:

Neu ab 1. Januar 2019

Montag	10:00 – 23:30 Uhr
Donnerstag / Freitag / Samstag	11:00 – 23:30 Uhr
Sonntag	10:00 – 22:30 Uhr

Wann wir uns eine längere Auszeit in Form von Ferien nehmen, entnehmen Sie online unter www.beizli.ch. Auf unserer Homepage finden Sie auch alle Informationen rund ums Beizli.

Für Bankettanfragen steht Ihnen Christoph Hunziker mit einer speziellen Bankettkarte gerne persönlich zur Verfügung. Ein individuelles Bankettmenü stellen wir gerne nach Ihren Wünschen zusammen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.

DEKLARATION

Geflügel	Schweiz
Kalb	Schweiz
Wasserbüffel / -kalb	Schweiz (Schangnau)
Rind	Schweiz
Natura Beef	Schweiz (Schüpberg, Familie Schlup)
Schwein	Schweiz
Lamm	Schweiz
Reh	Schweiz
Kaninchen	Schweiz (Diemerswil, Familie Vogt)

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

**HERZLICHEN DANK FÜR IHREN BESUCH IM
SCHÜPBÄRG-BEIZLI.**