

Getränke

MINERA9

Rivella Rot	33cl	5.00
Cola/Cola zero	33cl	5.00
Eistee	33cl	5.00
Valsler mit/ohne	33cl	5.00
Valsler mit/ohne	75cl	9.00

BIER

Berner Müntschi	33cl	6.00
Felsenau Amber	33cl	6.00
Schümli alk.frei	33cl	5.00

SPRITZIGES

Prosecco	10cl	8.00
Gespritzer	20cl	8.00
Weisswein		
Strämpu Spritz	20cl	13.00
Crodino	20cl	6.00

WARMER GETRÄNKE

Glühwein	6.50
Feiner Tee	4.50
Minze, Kräuter-Honig, Schwarz, Ingwer-Lemon	
Tee Karaffe (1 L)	18.50
Café Crème, Espresso	4.50
Café du Chalet	8.00
(Kaffee mit Schuss, Schlagrahm und einer Prise Zimt)	

SCHNAPS

Gipfelstürmer	2cl/22%	7.50
Ingwerer	2cl/22%	7.50
Basler Kirsch	2cl/40%	7.50
Appenzeller	2cl/40%	7.50
Vielle Prune	2cl/40%	7.50
Zürche, Port		
Vielle Williams	2cl/40%	7.50
Zürcher, Port		
Vielle Quines	2cl/40%	7.50
Zürcher, Port		

PS: KENNST DU UNSER
BISTRO 52?
www.bistro52.ch

Getränke

Wein

WEISSWEIN

Ligerzer Chasselas	6.50 / 45.00
Chasselas, Andreywein, Ligerz	
Pinot Gris	7.50 / 48.00
Pinot Gris, Weingut Andrey, Schafis	
Aries Pecorino IGT	7.50 / 48.00
Pecorino, Ciavolich, Abruzen	
Johannisberger	53.00
Silvaner, Cave du Rhodan, Wallis	
Chardonnay	56.00
Barrique AOC Neuchâtel	
Chardonnay, Weingut Andreys, Schafis	

Frag nach unserer
Weinempfehlung der
Woche.

Wein

ROSÉ & PROSECCO

Flair Oeil de Perdrix 50cl	28.00
Le Landeron AOC	
Pinot Noir, Andreys, Ligerz	
Prosecco	8.00 / 52.00
di Valdobbiadene DOCG	
Glera, Col di Rocca, Veneto	

ROTWEIN

Pinot Noir	7.50 / 49.00
Pinot Noir, Weingut Bielerhaus, Beat Burkhard	
Enemigo Mio	7.50 / 49.00
Grenache, Casa Rojo, Tierra de Murcia	
Ripasso della Valpolicella DOC	8.50 / 54.00
Corvina, Corvinone, Molinara, Rondinella, Alberto Vaona	
MerSy	75.00
Merlot & Syrah, Cave du Rhodan, Wallis	
Nuits Saint Georges	89.00
Pinot Noir, Domain Mapliers, Burgund	

Speisen

ZUM APERO

Fleischplättli	29.00
Trockenwurst, Landrauschschinken, Rohessspeck, Krustenschinken und Garnitur, 100% Schweiz	
Rindstatar Double	39.00
280 g Schweizer Rindfleisch, nach französischer Art mit Butter & warmem Brot	
Halbe Portion Tatar	24.00
140 g Schweizer Rindfleisch, nach französischer Art mit Butter & warmem Brot	
Flammkuchen klassisch	19.00
Flammkuchen vegetarisch	18.00

Probier den Strämpu
Spritz zum Apero!

ZUM STARTEN

Cremige Kürbissuppe	13.00
vom Hokkaido und Butternusskürbis, mit Steinpilztortellini	
Klassischer Nüsslisalat	13.00
Speck, Ei, Croûtons und leckeres Hausdressing	

Unsere Fondues werden mit Brotwürfeln und Gewürzmischungen serviert.

UNSERE FONDUES

Klassisches Fondue	28.00
Kräuterfondue	30.00
Steinpilzfondue	35.00
Trüffelndue	42.00
mit gehobeltem Wintertrüffel	

ZUM FONDUE

Kleine Kartoffeln	4.00
Pochierte Birnenhälften	5.00
Rohessspeck	7.00
Frische Schalotten	2.00
Schweinebauchwürfel	11.00
Balsamico Champignons	5.00
Cornichon &	3.00
Silberzwiebeln	
Das Ei zum Schluss	3.00
Kirsch zum Tunken	6.50

ZUM SCHLUSS

Vanille Crème Brûlée	9.00
Der Klassiker in seiner besten Form	
Tagesdessert	Nach Angebot
Abwechslungsreiches aus unserer Küche	