

# SPEISEKARTE

## VORSPEISEN

<b>Kürbiscrèmesuppe</b>	7
<b>Menüsalat</b>	7
<b>Mischsalat</b> Frischer Salatmix an Hausdressing	9
<b>Nüsslisalat</b> An Hausdressing mit Langnauer Ei, Speck & Croûtons	13
<b>Eisfeld Plättli</b> Trockenfleisch, Käse & knuspriges Brot	19

## HAUPTSPEISEN

<b>Poulet Cordon bleu</b> Gefüllt mit Käse & saftigem Trutenschinken Pommes Frites & Gemüse	29
<b>Schweins Cordon bleu</b> Gefüllt mit Greyerzer & saftigem Schinken Pommes Frites & Gemüse	28
<b>Fondue mit Sauerkraut und Chili</b> Brot, Kartoffeln, Knoblauch, Zwiebeln & Cornichons	28
<b>Rahmschnitzel</b> Mit Nüdeli & Gemüse	26
<b>Schlöf Burger</b> Saftiges Rindfleisch mit Coleslaw Salat Mit Käse Mit Pommes Frites	14 + 2 + 4
<b>Pulled Chicken Burger</b> Zartes Poulet mit BBQ-Sauce & Coleslaw Salat Mit Pommes Frites	16 + 4
<b>Äplermagronen (vegetarisch)</b> Magronen an einer cremigen Sauce aus Käse und Rahm, mit Kartoffeln, Röstzwiebeln und Apfelmus	16

## SNACKS

<b>Pommes Frites</b>	7
<b>Chicken Nuggets (7 Stück)</b> Mit Pommes Frites	9 +5

## UNSERE HITS

<b>Fondue Moitié – Moitié à discrétion</b> Brot, Kartoffeln, hausgemachte Zucchetti süss-sauer, Knoblauch, Zwiebeln & Cornichons Mit Kirsch 37.5%	28  + 5
<b>Entrecôte „Café de Eisfeld“ 250 gr.</b> Serviert im Gusspfännli mit eigenem Café de Paris, Kartoffelgratin & Gemüse (ab 2 Personen)	44
<b>Frühlingsrollen (3 Stück, vegetarisch)</b> Hausgemachte Frühlingsrollen, Sweet and Chili, serviert mit einem feinen Salat	19

## SPEZIALITÄTEN

* auf Vorbestellung ** jeden Mittwoch oder auf Vorbestellung	
<b>Fondue Chinoise à discrétion *</b> Verschieden Sorten Fleisch, hausgemachte Saucen, Pommes Frites oder Reis	52
<b>Raclette **</b> Mit Kartoffeln, Zwiebeln & Cornichons Pro Portion À discrétion	8 28
<b>Tatar *</b> Feinstes Tatar vom Rind, serviert mit Toast Pommes Frites oder Salat 140 gr 210 gr	27 34

## DESSERTS

<b>Affogato al caffè</b> Mit Baileys	7 +4
<b>Eiskaffe</b> Moccaglace mit Nidle	9
<b>Öpfuchüechli (4 Stück)</b> Mit Zimtzucker & Vanillesauce	10
<b>Merängge</b> Mit Nidle & Glace	10
<b>Coupe Eisfeld</b> Vanilleglace, heisse Beeren & Nidle	12
<b>Schangnauer Glacechübeli</b> Milcheis: Schoggi, Caramel, Haselnuss Fruchteis: Himbeere, Passionsfrucht-Mango	8

Alle Preise inkl. MwSt 8.1% und in CHF

Allergie oder Unverträglichkeit? Fragen Sie unser Servicepersonal

# GETRÄNKEKARTE

## MINERAL

<b>Mineralwasser</b>	5 dl	5
Mit oder ohne Kohlensäure		
<b>Coca Cola, Coca Cola Zero</b>	5 dl	5
<b>Citro, Apfelschorle, Fanta</b>	5 dl	5
<b>Rivella Rot, Rivella Blau</b>	5 dl	5
<b>Ice Tea Lemon, Ice Tea Peach</b>	5 dl	5
<b>Focus Water</b>	5 dl	6
Ananas & Mango, Orange & Drachenfrucht		
<b>Redbull</b>	2.5 dl	6
<b>El Tony Mate</b>	3.3 dl	6
<b>Tonic</b>	2 dl	6
<b>Sanbitter</b>	1 dl	4

## KAFFEE & TEE

<b>Café Crème, Espresso</b>	4
<b>Schale, Cappuccino</b>	5
<b>Latte Macchiato</b>	5
<b>Heisse Ovo oder Schoggi</b>	4
<b>Punch</b>	4
Orange, Apfel, Ingwer, Waldbeere	
<b>Länggass-Tee</b>	5
Berner Rosen, Earl Grey, Ginger Lemon, Menthe du Maroc, Assam Halmari, Verveine, Long Jing (Grüntee), Edelweiss	

## APÉRO

\* alkoholfrei

<b>Prosecco</b>	7
<b>Gespritzter Weisswein</b>	7
<b>Spritz</b>	9
Apérol, Sarti, RHABARBÄR	
<b>Hugo</b>	9
<b>Lillet Blanc mit Tonic</b>	9
<b>Passionsfrucht Martini mit Prosecco</b>	10
<b>RHABARBÄR SPRITZ *</b>	9
<b>Lyre's Classico *</b>	9
<b>Lyres' Amalfi Spritz *</b>	9
<b>Momotaro GINZero mit Tonic *</b>	10

## BIER

<b>Feldschlösschen Original</b> 4.8%	5 dl	6
<b>Feldschlösschen Braufrisch</b> 5%	3.3 dl	6
<b>Felsenau Bärner Müntschli</b> 4.8%	3.3 dl	6
<b>Valaisanne Zwickelbier</b> 5.4%	3.3 dl	7
<b>Erdinger Weissbier</b> 5.3%	5 dl	7
<b>Lapin Kultra aus Finnland</b> 5.2%	3.1 dl	7
<b>Smirnoff Ice</b> 4%	2.7 dl	7
<b>Birra Moretti</b> 4.6%	3 dl	5
<b>Suure Moscht</b> 4%	5 dl	6
<b>Calanda Radler</b> 2%	3.3 dl	5
<b>Birra Moretti Zero</b>	3.3 dl	5
<b>Suure Moscht alkoholfrei</b>	5 dl	6

## WARME GETRÄNKE

<b>Glühwein</b>	5
Weiss oder rot 10%	
<b>Fröschli</b>	7
Pfefferminztee mit grünem Vodka 17%	
<b>Hot Mojito</b>	8
weisser Rum 46%, Rohrzucker, Limette	
<b>Kafi Fertig</b>	6
Kaffee mit Kernobst 38%	
<b>Kafi Luz</b>	6
Kaffee, Zwetschgenschnaps 45%	
<b>Kafi Eisfeld</b>	7
Kaffee, Schnapshausmischung 32% & Nidle	
<b>Irish Coffee</b>	7
Kaffee, Irish Whiskey 40%, Zucker & Nidle	
<b>Kafi Baileys</b>	7
Kaffee, Baileys 17% & Nidle	
<b>Schümli Pflümli</b>	7
Kaffee, Pflaumenschnaps 37% & Nidle	
<b>Jägertee</b>	6
Das Original 40%	
<b>Holdrio</b>	7
Hagenbuttentee, Zwetschgenschnaps 42%	
<b>Fröschli</b>	7
Pfefferminztee mit grünem Vodka 17%	
<b>Hot Mojito</b>	8
Weisser Rum 46%, Zucker & Limette	

# GETRÄNKEKARTE

## WEISSWEINE

<b>Johannisberg</b> (épuisé) Serge Roh, Vétroz Wallis	7.5 dl <i>Glas</i>	48 7
<b>Fendant</b> AOC Valais, Chasselas (1 <sup>ère</sup> époque) Serge Roh, Vétroz Wallis	7.5 dl <i>Glas</i>	42 7
<b>Riesling-Silvaner</b> Bielersee AOC, Krebs & Steiner	7.5 dl <i>Glas</i>	47 7
<b>Pinot Gris</b> Bielersee AOC, Steiner	7.5 dl <i>Glas</i>	52 7
<b>Chardonnay</b> Bielersee AOC, Krebs	7.5 dl <i>Glas</i>	54 7
<b>Chardonnay</b> Hansruedi Adank, Fläsch	7.5 dl	72

## ROSÉ

<b>Oil de Perdrix</b> Bielersee AOC, Krebs & Steiner	7.5 dl <i>Glas</i>	44 7
---	-----------------------	---------

## ROTWEINE

<b>Cornalin</b> Clavien, Wallis	7.5 dl <i>Glas</i>	48 7
<b>Merlot</b> Masserone Ticino DOC	7.5 dl <i>Glas</i>	52 7
<b>Tempranillo</b> Pata Negra Gran Riserva, Spanien	7.5 dl <i>Glas</i>	38 7
<b>Pinot Noir, alte Reben</b> Hansruedi Adank, Fläsch	7.5 dl <i>Glas</i>	54 7
<b>Pinot Noir, Spondis</b> Hansruedi Adank, Fläsch	7.5 dl	85

## SCHAUMWEINE

<b>Prosecco</b> Cinzano DOC Spumante dry	7.5 dl <i>Glas</i>	40 7
<b>Cidre - Vegn da Mela</b> Hansruedi Adank, Fläsch	7.5 dl	47
<b>Champagner</b> Louis Roederer, Collection 244	7.5 dl	85

## DRINKS

<b>Turbo Mate</b> El Tony Mate, Vodka Stoli 40%	10
<b>Gummibärli</b> Red Bull, Vodka rot 24%	10
<b>Vodka Lemon, Vodka Fanta</b> Vodka 40%	12
<b>Whisky Cola</b> Coca Cola, Gold Label 43%	12
<b>Cuba libre</b> Coca Cola, Havana Club 40%	14
<b>Gin Tonic</b> Gin nach Wahl mit Tonic	14

## DIGÉSTIF

<b>Grappa Sibona</b> Barbera, Barolo, Arneis, Moscato 40%	2 cl	7
<b>Scotch Whisky</b> Talisker Port Ruighe Single Malt 45.8%	2 cl	8
<b>Vieille Prune, Vieille Poire</b> Distillerie Studer Escholzmatt 42%	2 cl	9
<b>Schnaps (diverse Sorten)</b> Brennerei Hiltbrunner Langnau 36%	2 cl	7

## SHOTS

<b>Jägermeister original</b> 35%	2 cl	5
<b>Berliner Luft Pfefferminzlikör</b> 18%	2 cl	5
<b>Suuri Zunge</b> 18%	2 cl	5
<b>Appenzeller Alpenbitter</b> 29%	2 cl	5
<b>Ingwerer Berner Ingwer Likör</b> 24%	2 cl	5
<b>Jumping Goat Kaffee Vodka</b> 33%	2 cl	5
<b>Jumping Goat Kaffee Whiskey</b> 33%	2 cl	5
<b>Heuschnaps</b> 25%	2 cl	5
<b>Braulio</b> 21%	2 cl	5
<b>Kräuter Honig</b> 35%	2 cl	5
<b>Shot Tableau</b> 11 Shots nach Wahl		50