

# Vorspeisen

Salatbuffet mit frischen Salaten zum  
Selberbedienen nach Lust und Laune,  
mit unseren beliebten Salatsaucen  
Mamma mia und Jean Pierre

Angus-Beefsteak Tatar gewürzt  
nach Ihrem Gusto, dazu Toast

70 g

140 g

mit Whisky oder Cognac

Crevetten in Knoblauchsauce „Damaris“

Lachs natur, knusprig frittiert,  
leichte Tartarsauce

Hobelkäse aus dem Frutigtal

Bouillon mit einem Schuss Sherry

Tomatensuppe mit Gin

# Peter's Feuerspiess

ein feuriges Erlebnis - einzigartig in der Region

Feuerspiess (à 120 g) nach Ihrer Wahl  
zum Selberbraten am Tisch,  
zum Voraus Salat vom Buffet  
Spiess nach Wahl:

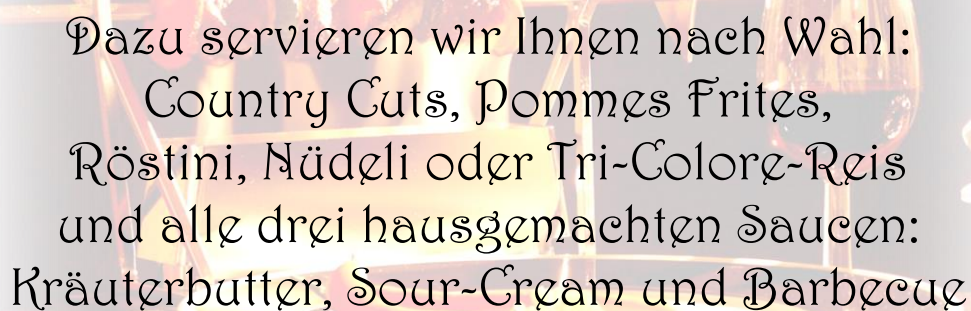
Spiess Schwein

Spiess Truten

Spiess Pferd

Spiess Black Angus Rind

Gemüsespiess



Dazu servieren wir Ihnen nach Wahl:  
Country Cuts, Pommes Frites,  
Röstini, Nüdeli oder Tri-Coloré-Reis  
und alle drei hausgemachten Saucen:  
Kräuterbutter, Sour-Cream und Barbecue

**à discrétion ab 4 Personen:**

Zum Voraus Salat vom Buffet  
Alle Fleischsorten und zwei Beilagen  
nach Ihrer Wahl

# Zartes vom Grill...

...vom Black Angus Rind

Black Angus Entrecôte

200 g / 300 g

zartes Black Angus Filet

150 g / 200 g

Rindshuftsteak „Madagaskar“

Grünpeppersauce

200 g

...vom Rössli

Pferde Entrecôte

200 g / 300 g / 400 g

...vom Schweizer Säuli

Schweinssteak

200 g

hausmarinierte Spargelris

ca. 300 g / ca. 600 g

...vom Kalb

Kalbssteak

150 g / 200 g

...vom zarten Lamm

Rosa gebratene Lammkotletts

200 g / 300 g

...vom Störz-Metzger Hämi

Kalbs-Schweinswurst-Schnägg

120 g / 250 g

...vom Hühnehen

Pouletbrüstli

1 Brüstli: 120 g

2 Brüstli: 240 g

Zu allem Grillfleisch servieren wir Ihnen Gemüse und wahlweise Baked Potato mit Sour-Cream, Country Cuts, Röstini, Pommes Frites, Nüdeli oder Tri-Color-Reis, begleitet mit unseren drei hausgemachten Saucen: Kräuterbutter, Sour-Cream und Barbecue

# Feines vom Fisch

Frutiger-Stör in Kräuterschaum  
mit Beilage nach Wahl

Lachstranche in Kräuterschaum  
mit Beilage nach Wahl

Riesengrevettenspiess  
mit Knoblauchsauce  
und Beilage nach Wahl  
1 Spiess oder 2 Spiess

Wählen Sie Ihre Beilage:

Tri-Color-Reis  
Röstini oder  
schwarze Spaghetti „Pasta negra“

Im Preis inbegriffen ist ein  
Vorspeisensalat vom Buffet

Fleischdeklaration:

Poulet, Kalb, Schwein: Schweiz / Truten: Deutschland / Pferd: Frankreich/Spanien

Fisch: Stör: Schweiz (Frutigen), Lachs: Norwegen / Grevetten: Vietnam

Rind: Argentinien\* / Lamm: Neuseeland\*/Australien\*

\*Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

# Vegetarisch

Kombinieren Sie nach Ihren Wünschen...

Portion Tagesgemüse gemischt

Portion Rahmblattspinat

Hoblkäse aus dem Frutigtal

Baked Potato mit Sour-Cream

Röstini mit Spiegelei

Gemüsespiess selber grilliert

Feuerspiess-Angebot: Seite 2

# Und als süsser Abschluss

Feuershow am Tisch:  
flambierte Crêpes oder Früchte  
mit Vanilleeis  
ab 2 Personen

Grosse Ammtaler Meringues mit Nidlä  
Ganze oder halbe Portion

Hausgemachte Brownies mit  
Schoggisauce und Vanilleeis

Ananas-Schiffli mit Rahm

Hausgemachte Kirschtorte

Glacé nach separater Karte