

Nachmittagskarte

13.45 – 18.00 Uhr

Speisen

Bunte Blattsalate	9.00
geröstete Kerne, an unserem Hausdressing	
Gemischter Fähribeizlissalat	11.00
mit Ei, Croutons, an unserem Hausdressing	
mit Speck (CH)	13.00
„Chefsalat“ (CH)	19.00
gemischter Fähribeizlissalat	
sautierte Pouletwürfeln, Speck und Champignons,	
an unserem Hausdressing	
Fähri´s Apéro-Plättli (CH)	23.00 / 28.00
Landjäger, Rohessspeck, Rohschinken	
„Mostbröckli, Käse	
und Tomaten-Oliventapenade	
Würziges Rindstatar (CH)	24.00 / 29.00
Toast, Butter und Salatgarnitur,	
dazu Cognac, Whisky oder Calvados	
Curry Kokossuppe	9.00
mit Baumnusskrokant	
„Pipe Rigate“	19.00
Knoblauch, Chili und Tomatenrahmsauce	
Panierte Schweinsschnitzel (CH)	25.00
Pommes frites und zweierlei Rüebl	
Eglifilets im Bierteig (Deutschland)	31.00
Pommes frites und hausgemachter Tartarsauce	

Für den kleinen Hunger

Ciabatta Sandwich (CH)	7.00
Salami oder Zigeunerschinken	9.00
Rohschinken oder Mostbröckli	7.00
Käse	9.00
gemischt	11.00
Zwiebelringe	11.00
gebacken im Bierteig	
mit hausgemachter Tartarsauce	
Chicken Nuggets (CH)	17.00
Pommes frites	
Ein Paar Schweinswürstli (CH)	6.00
Portion Pommes frites	6.00 / 10.00
Knoblauch-Kräuterbrot	6.00

Für kleine Aare Piraten

Chicken Nuggets (CH)	9.00
Pommes frites	
Eglifilets im Bierteig (Deutschland)	11.00
Pommes frites	
Paniertes Schweinsschnitzel (CH)	10.00
Pommes frites und zweierlei Rüebl	
Piranteller	0.00
Entere den Teller deiner Eltern	
Kids-Rainbow Coupe	5.00
Vanilleglace mit Smarties und Zuckerperlen	

Süsses

Fähribeizli-Eisschokolade	9.00
Schoggi- und Vanilleglace mit kalter Caotina	
und Schlagrahm	
Simon`s Eiskaffee	9.00
Espressoglace mit Kaffeesirup und Schlagrahm	
Coupe Dänemark	9.00
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce	
und Schlagrahm	
Coupe Renate	11.00
Zimtglace, Meringue, mit Brandy eingelegte Pflaumen	
und Greyerzer-Doppelrahm	
Coupe Caramello	9.00
Caramel-und Vanilleglace,	
Caramelsauce und Schlagrahm	
Lauwarmes Schokoladentörtchen	12.00
Zwetschgenkompott und Vanilleglace	
Kids-Rainbow Coupe	5.00
Vanilleglace mit süsser Überraschung	
Sorbet und Glace-Aromen	pro Kugel 4.00
Mango oder Himbeersorbet	
Vanille, Schokolade, Espresso,	
Zimt, Caramel oder Waldbeere-Joghurtglace	
Schlagrahm	1.00
Nussgipfel	3.80
Früchtekuchen	6.80
Schokoladenkuchen (ohne Mehl)	5.00
Portion Schlagrahm	1.00

äs het solangs het...

alle Preise in CHF, inklusiv gesetzlicher MwSt.



Nachmittagskarte

13.45 – 18.00 Uhr

Warme Getränke

Kaffee	
Kaffee	4.30
Kaffee Melange	5.50
Espresso	4.30
Espresso Macchiato	4.30
Doppelter Espresso	5.50
Ristretto	4.30
Schale	5.50
Kleine Schale	4.30
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	5.50

Warmes mit Gügs

Hausgemachter Glühwein	7.00
Hauskaffee (mit Haselnusslikör und Schlagrahm)	7.50
Kaffee Luz (Zwetschge oder Obstler)	7.00
Kaffee fertig (Zwetschge oder Obstler)	7.00
Kaffee Baileys mit Schlagrahm	7.50
Hausgemachter Früchtepunsch mit Rum	7.00
Warme Caotina oder Ovomaltine mit Amaretto und Schlagrahm	7.50

Caotina und Ovomaltine	5.00
Schoggi Melange	5.50

Länggass-Tee

Assam-Halmari, Indian Chai	4.30
Long Jing Chinese Green Tea, Menthe du Maroc, Verveine, Ginger Lemon oder Berner Rose	

Indian Chai Latte	5.50
--------------------------	------

„Caffè freddo“	5.50
----------------	------

Kalte Getränke

Offenausschank	2dl	3dl	5dl	10dl
Rhätzünser Mineralwasser	3.00	4.00	6.00	9.00
Rhätzünser Citro	3.50	4.50	6.50	11.00
Wänger's iischtee (hausgemacht)	3.50	4.50	6.50	11.00

Flaschen

Mineralwasser Rhätzünser			5dl	6.00
Mineralwasser Arkina nature			3.5dl	4.50
Mineralwasser Arkina nature			5dl	6.00
Mineralwasser Arkina nature			10dl	9.00
Coca Cola oder Coca Cola Zero			3.3dl	4.60
Sinalco			3dl	4.60
Rivella rot oder blau			3.3dl	4.60
Möhl Apfelshorley			3.3dl	4.60
Schweppes Tonic oder Bitter Lemon			2dl	4.60
Michel Orangen oder Tomatensaft			2dl	4.60
San Pellegrino Sanbitter			1dl	4.20

Liebe Gäste:

Wir servieren Ihnen gerne Hahnenwasser und um unsere Kosten zu decken, verrechnen wir folgende Preise:

	2dl	3dl	5dl	10dl
	1.00	1.50	2.50	4.00

Gerne offerieren wir unseren Gäste welche bei uns Getränke konsumieren **1 kleines Glas** Hahnenwasser auf Anfrage dazu.

Weine im Offenausschank und Apéro

Weiss	1dl
Twanner AOC, Bielersee	5.50
Merlot Bianco Lansilo DOC, Tessin	6.30
Verdejo Rueda DO, Spanien	6.80

Rot	1dl
Aigle rouge AOC, Waadt	6.40
Nero d'Avola IGT, Italien	5.50
Aione IGT, Italien	8.60

Rosé	1dl
Oeil de Pedrix de Chambleau, Neuenburg	6.80

Prosecco	1dl
Prosecco di Valdobbiadene, DOC, Italien	9.00

Apéro	
Gespritzter Weisswein, süss oder sauer	8.00
Aperol-Spritz	11.00
Hugo	11.00
Fähri-Sprütz	11.00

**Haben Sie Lust auf ein kühles Bier?
Verlangen Sie unsere Bierkarte...**

alle Preise in CHF, inklusiv gesetzlicher MwSt.

