

# Restaurant Fährbeizli

## Nachmittagskarte

13.45 - 17.30 Uhr

Küche - 16.30 Uhr

Wir servieren ausschliesslich  
Schweizer Fleisch,  
Ausnahmen sind deklariert.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder  
Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf  
Anfrage sehr gerne.

## Unser Angebot

<b>Bunte Blattsalate</b>	9
geröstete Kerne, an unserem Hausdressing	
<b>Gemischter Fährbeizlisalat</b>	
mit Ei & Croûtons, an unserem Hausdressing	8.5 / 12
<b>mit Speck</b>	9.5 / 14
<b>Hausgemachte Suppe</b>	
nach Tagesangebot	
<b>„Chefsalat“</b>	21
gemischter Fährbeizlisalat, sautierte Pouletstreifen, Speck & Champignons, an unserem Hausdressing	
<b>Fähri's Apéro - Plättli</b>	24 / 29
Ämmetaler Duurwurst, Rohessspeck, Rohschinken, Mostbröckli, Käse & Tomaten - Oliventapenade	
<b>Würziges Rindstatar</b>	28 / 33
Toast, Butter & dazu Cognac, Whisky oder Calvados	
<b>„Orecchiette“</b>	16
Knoblauch, Chili & Tomatenrahmsauce	
<b>Fähri's - Bratwurst</b>	24
(leicht pikante Schweinsbratwurst) Zwiebelsauce & Pommes frites	
<b>Fischknusperli aus Rubigen</b>	35
Pommes frites & hausgemachter Tartarsauce	
<b>Chicken Nuggets</b>	23
Pommes frites	
<b>Ciabatta Sandwich</b>	
Salami oder Zigeunerschinken	7.5
Rohschinken oder Mostbröckli	9.5
Käse	7.5
gemischt nach Belieben	9.5
<b>Ein Paar Schweinswürstli</b>	7
<b>Portion Pommes frites</b>	7 / 12
<b>Knoblauch - Kräuterbrot</b>	8



## Süsses

<b>Fährbeizli - Eisschokolade</b>	10
Schoggi- & Vanilleglace mit kalter Caotina & Schlagrahm	
<b>Simon`s Eiskaffee</b>	10
Espressoglace mit Kaffeesirup & Schlagrahm	
<b>Coupe Dänemark</b>	10
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce & Schlagrahm	
<b>Coupe Beerisecco</b>	12.5
Himbeersorbet mit Prosecco	
<b>Crunchy - Caramello - Pop</b>	10
Caramel- & Vanilleglace, Caramelsauce, Schlagrahm & Caramel - Popcorn	
<b>Lauwarmes Schokoladentörtchen</b>	12.5
Waldbeere - Joghurtglace & Schlagrahm	
<b>Kids - Rainbow Coupe</b>	4.5
Vanilleglace mit süsser Überraschung	
<b>Sorbet &amp; Glace - Aromen</b>	pro Kugel 4.5
Mango oder Himbeersorbet Vanille, Schokolade, Espresso, Zimt, Caramel oder Waldbeere - Joghurt	
<b>Schlagrahm</b>	1
<b>Nussgipfel</b>	4
<b>Früchtekuchen</b>	7
<b>Schokoladenkuchen</b> (ohne Mehl)	5.5
<b>Hausgemachte Dessert - Shots</b>	5.5

äs het solangs het...

## Apéro

<b>Klassisch</b>		
Martini Bianco	15% vol. 4cl	7
Campari	25% vol. 4cl	7
Campari Soda oder Orange		9 / 11
Cynar	16,5% vol. 4cl	7
Cynar Soda oder Orange		9 / 11
Blanc Cassis		8
Kir - Royal		13
Pastis	45% vol. 2cl	8
Matte Dry Gin - Tonic		17.7
<b>Gespritzt</b>		
Fähri - Spritz		11
Aperol - Spritz		11
Hugo		11
Gespritzter Weisswein, süss oder sauer		8
<b>mit Zero % Vol.</b>		
Sanbitter - Spritz		8.5
Hugo Zero		8.5
Aperol Zero		8.5
Gin - Tonic Zero		9.5



## Bier

<b>Offenausschank</b>		<b>20cl</b>	<b>30cl</b>	<b>50cl</b>
Gurten Lager	4,8% Vol.	4	5	7
Saisonbier	4.8 / 5.5 % Vol.	4	5	7
Feldschlösschen alkoholfrei	0,5% Vol.	4	5	7
Panaché oder Henaché		4	5	7

<b>Flaschen</b>		<b>33cl</b>
Gurten Zähringer Amber	5,4% Vol.	8.5

Ein vollmundiges Amber Bier, gebraut & abgefüllt in Bern.  
Das Amber Bier besticht durch seine Caramel & leicht nussigen Aromen am Gaumen. Bereits im Antrunk machen sich feine Malznoten bemerkbar & die Bittere ist angenehm & begleitet das Bier bis in den Abgang. Spezialmalze geben dem Zähringer Amber einen dunklen honiggelben Farbton & eine elfenbeinweisse Schaumkrone.

Feldschlösschen Weizen	5,2% Vol.	7
------------------------	-----------	---

Ist ein spritziges Weizenbier, gebraut aus bestem Weizenmalz & verfeinert mit Orangenschalen und Koriander

Feldschlösschen Dunkel	5,5% Vol.	7
------------------------	-----------	---

Ist ein charaktervolle Traditionsbier das seine tiefdunkle Farbe & sein leicht süsser, herb bitterer Geschmack verdankt es dem aromatischen dunklen Gerstenmalz. Dieses Bier erhält seinen unverwechselbaren malzaromatischen Geschmack durch die einzigartige Mischung von hellem & dunklem Braumalz.

Feldschlösschen Weizenfrisch	0,5% Vol.	7
------------------------------	-----------	---

Ist ein trübes Bier ohne Alkohol, mit einem angenehmen Körper. In der Nase zeigen sich fruchtig, würzige Noten, nach Zitrone & Gewürznelke. Im Antrunk ist eine leichte Süsse, gefolgt von einer dezenten Säure, feststellbar.

<b>Most</b>		<b>50cl</b>
Möhl Apfelwein trüb, Saft vom Fass, 4% Vol.		8
Möhl Apfelwein trüb, Saft vom Fass, alkoholfrei		7.7

## Wein

<b>Weiss</b>	<b>10cl</b>
Féchy - Fischer AOC 1er Grand Cru, Waadt	6
La Jouvence, Merlot Vaudois AOC, Waadt	6.3
Boada Verdejo Rueda DO, Spanien	6.8

<b>Rot</b>	<b>10cl</b>
Aione IGT, Italien	9
Boada Tempranillo, Spanien	6
Exselsis Rouge, Ripasso verfahren, Waadt	7.5

<b>Rosé</b>	<b>10cl</b>
Val d'Eve, Œil de Perdrix, Waadt	6.9

<b>Prosecco</b>	<b>10cl</b>
Prosecco DOC Extra Dry, Italien	9

<b>Champagne</b>	<b>10cl</b>
Joseph Perrier, Brut, Frankreich	12.5

## Kalte Getränke

<b>Offenausschank</b>	<b>20cl</b>	<b>30cl</b>	<b>50cl</b>	<b>100cl</b>
Rhätünser Mineralwasser	3	4	6	9
Rhätünser Citro	3.5	4.5	6.5	11
Fähri's lischtee	3.5	4.5	6.5	11
Rhätünser Mineralwasser mit Sirup	3.5	4.5	6.5	11
Hahnewasser	1	1.5	2.5	4

<b>Flaschen</b>		
Mineralwasser Rhätünser	50cl	6
Mineralwasser Arkina nature	35cl	4.7
Mineralwasser Arkina nature	50cl	6
Mineralwasser Arkina nature	100cl	9
Coca Cola oder Coca Cola Zero	33cl	4.7
Sinalco	30cl	4.7
Rivella rot oder blau	33cl	4.7
Möhl Apfelshorley	33cl	4.7
Bitter Lemon	20cl	4.7
Tonic Water	20cl	4.7
Orangen oder Tomatensaft	20cl	4.7
San Pellegrino Sanbitter	10cl	4.3



## Kaffee & Tee

Kaffee	4.5
Espresso	4.5
Espresso Macchiato	4.5
Doppelter Espresso	5.5
Ristretto	4.5
Schale	5.5
Kleine Schale	4.5
Cappuccino	5.5
Latte Macchiato	5.5

**Caotina & Ovomaltine** 5

**Länggass - Tee** 4.5

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

## Seitenwagen

L'Aione Grappa Riserva Merlot	42% Vol. 2cl	11.5
L'Aione Grappa Classica	42% Vol. 2cl	9.5
Morin AOC Sélection Calvados	40% Vol. 2cl	8
Vieille Barrique Prune, Fassbind	40% Vol. 2cl	8.5
Williamine, AOP Morand	43% Vol. 2cl	7.5
Mirabelle, AOP Morand	43% Vol. 2cl	7.5
Hennessy Very Special Cognac	40% Vol. 2cl	12.5
Talisker, Malt Scotch - Whisky	45,8% Vol. 4cl	14
Diplomatico Reserva Rum	40% Vol. 4cl	10.5
Baileys Irish Cream	17% Vol. 4cl	7
Amaretto Disaronno Original	28% Vol. 4cl	7
Bündner Röteli	28% Vol. 4cl	6
Limoncello	25% Vol. 2cl	6.5

## heisse Drinks für kalte Tage

Hausgemachter Früchtepunsch	4.5
Kaffee oder Schoggi Mélange	5.5
Indian Chai Latte	5.5

## ...mit Gügls

Hauskaffee (mit Haselnusslikör & Schlagrahm)	7.5
Kaffee Baileys mit Schlagrahm	7.5
Warme Schoggi oder Ovo mit Amaretto & Schlagrahm	7.5
Schümli Pflümli	7.5
Kaffee Luz (Zwetschge oder Obstler)	7
Kaffee fertig (Zwetschge oder Obstler)	7
Holdrio	7
Grüeni Aare	7
Hausgemachter Früchtepunsch mit Rum	7

