

Restaurant Fähribeizli

Unser Angebot

11.00 – 13.45 Uhr

&

18.00 – 20.30 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.

alle Preise in CHF, inklusiv gesetzlicher MwSt.



Der Chef empfiehlt:

Lauwarmer Ziegenkäse

19 / 24

Blattsalat mit Sommergemüse an Senfdressing,
Basilikumpesto

Pikante Mango - Gurkenkaltschale

11

Kokosglace

Saison - Pasta

23

wir Informieren Sie gerne über unser Angebot

Ganze Forelle aus Rubigen, im Ofen gebraten

41

(Wartezeit ca. 20 Minuten)

Zitronenreis, Sommergemüse & Kräuter - Weissweinsauce

Gebratenes Rindsentrecôte

39.5

hausgemachte Kräuterbutter, Sommergemüse & Röstikroketten

Rosa gebratenes Roastbeef, kalt aufgeschnitten

33

Pommes frites oder gemischter Fährisalat

hausgemachte Tartarsauce

Lauwarmer Rhabarberstrudel

12.5

Vanilleglace & Schlagrahm



Vorspeisen

Zucchini - Kartoffelsuppe 9

Sauerrahm & Knoblauch - Kräuterbrot

Bunte Blattsalate 9

geröstete Kerne, an unserem Hausdressing

Gemischter Fährbeizl Salat

Ei & Croûtons, an unserem Hausdressing 8.5 / 12

mit Speck 9.5 / 14

„Chefsalat“ 21

gemischter Fährbeizl Salat, sautierte Pouletwürfel,
Speck & Champignons, an unserem Hausdressing

Fähri's Apéro - Plättli 24 / 29

Ämmetaler Duurwurst, Rohessspeck,
Rohschinken, Rinds - Trockenfleisch, Käse & Tomaten - Oliventapenade

Würziges Rindstatar 28

Toast, Butter & dazu Cognac, Whisky oder Calvados



Hauptgerichte

Crêpes	22
Blattspinat, getrocknete Tomaten, Knoblauch, Pinienkerne & Rahm	
Fähri - Vegiburger im Ciabatta - Bun	23.5
Raclettekäse, Spiegelei & Pommes frites	
Pipe Rigate	19
Champignons, Knoblauch, Chili & Tomatenrahmsauce	
Pipe Rigate mit Pouletwürfel	24
Speck, Knoblauch, Chili & Tomatenrahmsauce	
Fähri - Rindsburger im Ciabatta - Bun	26.5
Speck, Raclettekäse & Pommes frites	
mit Spiegelei	28.5
Fähri`s - Bratwurst (leicht pikante Schweinsbratwurst)	24
Zwiebelsauce & Pommes frites	
Würziges Rindstatar	33
Toast, Butter & dazu Cognac, Whisky oder Calvados	
Fischknusperli aus Rubigen	35
Pommes frites & hausgemachte Tartarsauce	



Für den kleinen Hunger

Ciabatta Sandwich

Salami oder Zigeunerschinken	7.5
Rohschinken oder Rinds - Trockenfleisch	9.5
Käse	7.5
gemischt nach Belieben	9.5

Ein Paar Schweinswürstli 7

Portion Pommes frites 7 / 12

Knoblauch - Kräuterbrot 8

Nussgipfel 4

Früchtekuchen 7

Hausgemachter Schokoladenkuchen (ohne Mehl) 5.5

Portion Schlagrahm 1

Hausgemachte Dessert – Shots 5.5

äs het solangs het...



Süsses

Fähribeizli - Eisschokolade	10
Schoggi- & Vanilleglace mit kalter Caotina & Schlagrahm	
Simon`s Eiskaffee	10
Espressoglace mit Kaffeisirup & Schlagrahm	
Coupe Dänemark	10
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce & Schlagrahm	
Coupe Beerisecco	12.5
Himbeersorbet mit Prosecco	
Crunchy - Caramello - Pop	10
Caramel- & Vanilleglace, Caramelsauce, Schlagrahm & Caramel - Popcorn	
Lauwarmes Schokoladentörtchen	12.5
Waldbeere - Joghurtglace & Schlagrahm	
Kids - Rainbow Coupe	4.5
Vanilleglace mit süsser Überraschung	
Sorbet & Glace - Aromen	pro Kugel 4.5
Mango oder Himbeersorbet	
Vanille, Schokolade, Espresso,	
Zimt, Caramel oder Waldbeere - Joghurt	
Schlagrahm	1

alle Preise in CHF, inklusiv gesetzlicher MwSt.



Apéro

Klassisch

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

Gespritzt

Fähri - Spritz		11
Aperol - Spritz		11
Hugo		11
Gespritzter Weisswein, süss oder sauer		8

mit Zero % Vol.

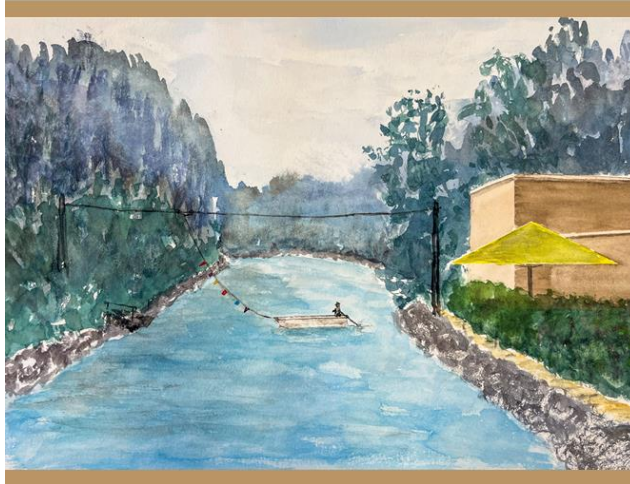
Sanbitter - Spritz		8.5
Hugo Zero		8.5
Aperol Zero		8.5
Gin - Tonic Zero		9.5



Schon probiert...

Vully

Appellation d'origine contrôlée



50 cl



12% Vol.

Fährbeizli –Wy vom Vully am Murtensee.

Die Etikette wurde von unserem langjährigen Stammgast Ueli Gurtner entworfen.



alle Preise in CHF, inklusiv gesetzlicher MwSt.

Wein

Weiss

Fähribeizli - Wy, Vully AOC, Murtensee	10cl 5.5
La Jouvence, Merlot Vaudois AOC, Waadt	6.3
Compleo Cuvée Blanc, Zürich	6
Boada Verdejo, Spanien	6.8

Rot

Compleo Cuvée Noire, Zürich	10cl 6.8
Exselsis Rouge, Ripasso verfahren, Waadt	7.5
Aione IGT, Italien	9
Boada Tempranillo, Spanien	6

Rosé

Val d`Eve, Œil de Perdrix, Waadt AOC	10cl 6.9
--------------------------------------	-------------

Prosecco

Asolo Prosecco DOCG, Italien	10cl 9
------------------------------	-----------

Champagne, Edition pour Burkhalter - Group

Joseph Perrier, Brut, Frankreich	10cl 12.5
----------------------------------	--------------



Bier

Offenausschank

		20cl	30cl	50cl
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

Flaschen

Gurten Zähringer Amber	5,4% Vol.			33cl 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 charaktervolles 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 und Gewürznelke. Im Antrunk ist eine leichte Süsse, gefolgt von einer dezenten Säure, feststellbar.

Most

Möhl Apfelwein trüb, Saft vom Fass	4% Vol.			50cl 8
Möhl Apfelwein trüb, Saft vom Fass, alkoholfrei				7.7



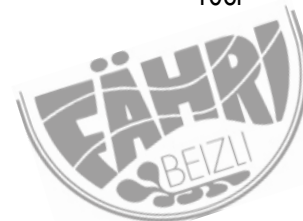
Kalte Getränke

Offenausschank

	20cl	30cl	50cl	100cl
Mineralwasser Rhäzünser	3	4	6	9
Rhäzünser Citro	3.5	4.5	6.5	11
Fähri`s Ischtee	3.5	4.5	6.5	11
Rhäzünser Mineralwasser mit Holundersirup	3.5	4.5	6.5	11
Hahnwasser	1	1.5	2.5	4

Flaschen

Mineralwasser Rhäzünser		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
Alpinesse Bitter Lemon		20cl	4.7
Alpinesse Tonic Water		20cl	4.7
Rauch 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, Classic Malt Scotch – Whisky	45,8% Vol. 4cl	14
Diplomatico Reserva Exclusiva 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

