

Restaurant Fähribeizli

Nachmittagskarte

13.45 - 18.00 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

Bunte Blattsalate	9
geröstete Kerne, an unserem Hausdressing	
Gemischter Fähribeizlisalat	
mit Ei & Croûtons, an unserem Hausdressing	8.5 / 12
mit Speck	9.5 / 14
Hausgemachte Suppe	
nach Tagesangebot	
„Chefsalat“	21
gemischter Fähribeizlisalat, 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 / 33
Toast, Butter & dazu Cognac, Whisky oder Calvados	
„Pipe Rigate“	16
Knoblauch, Chili & Tomatenrahmsauce	
Fähri's - Bratwurst	24
(leicht pikante Schweinsbratwurst) Zwiebelsauce & Pommes frites	
Fischknusperli aus Rubigen	35
Pommes frites & hausgemachter Tartarsauce	
Chicken Nuggets	23
Pommes frites	
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



Süsses

Fährbeizli - Eisschokolade	10
Schoggi- & Vanilleglace mit kalter Caotina & Schlagrahm	
Simon`s Eiskaffee	10
Espressoglace mit Kaffeesirup & 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
Nussgipfel	4
Früchtekuchen	7
Schokoladenkuchen (ohne Mehl)	5.5
Hausgemachte Dessert - Shots	5.5

äs het solangs het...

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



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 **33cl**

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.

Most **50cl**

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

Wein

Weiss	10cl
Fährbeizli - Wy, Vully AOC, Murtensee	5.5
La Jouvence, Merlot Vaudois AOC, Waadt	6.3
Boada Verdejo Rueda DO, Spanien	6.8

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

Rosé	10cl
Val d'Eve, Œil de Perdrix, Waadt	6.9

Prosecco	10cl
Asolo Prosecco DOCG, Italien	9

Champagne	10cl
Joseph Perrier, Brut, Frankreich	12.5

Kalte Getränke

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

Flaschen		
Mineralwasser Rhazünser	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 Orginal	28% Vol. 4cl	7
Bündner Röteli	28% Vol. 4cl	6
Limoncello	25% Vol. 2cl	6.5

Schon probiert...

Fähribeizli – Wy vom Vully am Murtensee.

Die Etikette wurde von unserem langjährigen Stammgast Ueli Gurtner entworfen.

