

Restaurant & Bar

ALLMEND

FRISCH UND KNUSPRIG



Unsere Brote und Backwaren beziehen wir täglich frisch von der Bäckerei Bohnenblust aus Bern, der Confiserie Berger aus Münsingen und dem Familienbetrieb Gasser Gourmet. Damit stellen wir sicher, dass wir ausschliesslich regionales Brot und Mehl verwenden.





VORSPEISEN

- Grüner Blattsalat**  6
Wahlweise mit Haus- oder Balsamicodressing
- Kohlrabi Carpaccio mit Bärlauch Pesto**    16.5
Kohlrabi, Bärlauch, Pinienkerne, Rucola
- Erbsen Pannacotta**   14
Riesencrevetten und Calamansschaum
- Rindstatar** 19 | 32
Schweizer Rindfleisch
Haussauce, Zwiebeln, Kapern, Essiggurken
gebeiztes Wachtelei vom Lüthihof in Oberburg
Brioche Toast
- Siedfleischsalat**   15 | 24.5
Feinstes BEEF Selection Rindfleisch vom Swiss Black Angus

SUPPE

- Spargelcremsuppe**  9

FONDUE








- Klassisches Käsefondue**   **pro Person** 28
unsere traditionell urchige Käsemischung besteht aus rezentem Greyerzer, mildem Emmentaler und wird im Geschmack mit Fribourger Vacherin abgerundet, serviert mit Brot und Kartoffeln (ab 2 Personen)
- Steinpilz-Fondue**   **pro Person** 34
die beliebte und bewährte Mischung, bestehend aus rezentem Greyerzer, mildem Emmentaler und Vacherin, mit geschmackvollen Steinpilzstücken verfeinert, serviert mit Brot und Kartoffeln (ab 2 Personen)

Bitte beachten Sie, dass wir für Gruppen mit mehr als acht Personen kein Einzelkasso gewährleisten können und deshalb eine Gesamtrechnung ausstellen. Vielen Dank für Ihre Mithilfe.

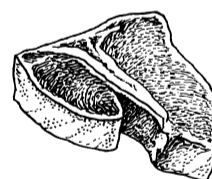
ALLMEND CLASSICS

- Entrecote vom Regionalen Rind** 48
Kräuterbutter, BBQ Sauce,
buntes Gemüse, Pommes Frites
- Paniertes Schnitzel «vomFritz» aus Zollikofen** 29
Schnitzel vom Schweinsnierstück
buntes Gemüse
wahlweise: Pommes Frites oder Salat
- Allmend Penne** 25
Penne an einer Tomatenrahmsauce,
Speck, Knoblauch
- Hackbraten mit Bratkartoffeln und Gemüse** 29
Hackbraten von unserem Metzgerpartner Mérat
Bratkartoffeln, Röstzwiebeln

VEGETARISCH & VEGAN

- Spargelrisotto**   27
Spargeln, Granatapfel
Mascarpone
- Wok Pfanne**    25
gebratene Glasnudeln, leicht Pikant
Gemüse, Sesam
- Portion Pommes Frites**   8

BEEF SELECTION



Das Label BEEF Selection wurde 2013 in Zusammenarbeit mit der Metzgerei Mérat gegründet. Das Label verwendet ausschliesslich IP-Suisse zertifizierte Swiss Black Angus Rinder aus Muttertierhaltung von drei Berner Bauernhöfen. Auf Ihrem Teller finden Sie deshalb eine nachhaltige kulinarische Qualität.

SWEETS

- Apfelküchlein** 12
mit Vanillesauce
- Diverse Glace-Sorten** **pro Kugel** 3.5
Unsere Sevicemitarbeitenden informieren Sie gerne über das aktuelle Angebot
- Schlagrahm** 1.5

 Vegetarisch

 Vegan

 Laktosefrei

 Glutenfrei - bitte kontaktieren sie bei Zöliakie den Service

Unser Team gibt Ihnen gerne Auskünfte über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können. Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz, Ausnahmen werden je Gericht deklariert.

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

SOFTGETRÄNKE

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33 cl	5
Fuse black tea lemon		
Rivella rot, Süssmost, Apfelschorle		
Rhazünser, Arkina	40 cl	5
Rhazünser, Arkina	80 cl	9
Michel Orangensaft, Mulivitaminsaft	20 cl	5
Apinesse Bitter Lemon	20 cl	5
Fever Tree Ginger	20 cl	5
Redbull	25 cl	5
Redbull Sugarfree	25 cl	5
Redbull Aprikose	25 cl	5
Red Bull Organics Mate	25 cl	5
Himbeer- / Holunder- / Orangensirup	30 cl	4

WARME GETRÄNKE

Kaffee Creme, Espresso, Ristretto		4.8
Doppelter Espresso		6.5
Milchkaffee		5.5
Latte Macchiato, Cappuccino		6
Länggasstee		5.5
Ovomaltine		4.5
Schokolade		4.5

BIER

OFFENBIER

Feldschlösschen Hopfenperle	30 cl	5
	50 cl	6.5
Gurten Zähringer Amber	30 cl	5
	50 cl	6.5

FLASCHENBIER AUS DER REGION

Felsenau Bärner Müntsch	33 cl	6
Burgdorfer Gasthausbrauerei Weizen	50 cl	7
Simmentaler Mountain Pale Ale	33 cl	7

BIERE ALKOHOLFREI

Feldschlösschen Weizenfrisch alkoholfrei	33 cl	5
--	-------	---



APERITIF

Aperol Spritz	12
<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	
<i>leicht und köstlich</i>	
Porto Tonic	10
<i>Portwein, Tonic Water</i>	
<i>erfrischend und charakterstark</i>	

GRAPPA

Paesanella Amarone 41°	2 cl	8
Paesanella Barolo 41°	2 cl	8
Paesanella Moscato 41°	2 cl	8
Guido Brivio Elegancia 43°, Grappa di Merlot	2 cl	15
Berta Elisi 43° Barbera, Nebbiolo, Cabernet	2 cl	14
Tre Soli Tre 44° Grappa di Nebbiolo	2 cl	14

SCHAUMWEINE

10 cl 75 cl

Prosecco Ruggeri DOC	8	52
<i>Argeo, Glera, Veneto, Italien</i>		
Moscato d'Asti DOCG		45
<i>Asti, Piemont, Italien, 2020</i>		

WEISS

10 cl 75 cl

Petite Arvine Château Lichten Wallis AOC	9	56
<i>Caves Rouvinez, Wallis, Schweiz, 2022</i>		
Chasselas Johanniter Sélection Bielersee AOC	8	52
<i>Martin Hubacher, Twann, Bern, Schweiz, 2021 / 2022</i>		
Prà Bianco, Bianco del Ticino DOC	8	52
<i>Chardonnay, Sémillon, Pinot Nero, Sauvignon Blanc, Tessin, Schweiz, 2021 / 2022</i>		
BärnerWy, Weingut Krebs & Steiner		52
<i>Chasselas, Twann, Bern, Schweiz, 2021</i>		
Chardonnay Bielersee AOC, Johanniterkeller		69
<i>Martin Hubacher, Schernelz, Bern, Schweiz, 2019 / 2020</i>		
Sauvignon Blanc Bielersee AOC, Johanniterkeller		69
<i>Martin Hubacher, Twann, Bern, Schweiz, 2021 / 2022</i>		
Fendant Coteaux de Sierre Valais AOC		52
<i>Caves Rouvinez, Chasselas, Sierre, Wallis, Schweiz, 2020 / 2021</i>		
Epresses AOC Le Replan, Union Vinicole de Cully		52
<i>Chasselas, Lavaux, Waadt, Schweiz, 2020 / 2021</i>		
Yvorne AOC Grand Cru, Clos de la George		59
<i>Chasselas, Chablais, Waadt, Schweiz, 2021</i>		
Bianco Rovere DOC, Guido Brivio		68
<i>Merlot, Tessin, Schweiz, 2021</i>		

ROSÉ

10 cl 75 cl

Nez Noir Rosé, AOC Valais, Domaines Rouvinez	8	52
<i>Merlot, Syrah, Gamaret, Wallis, Schweiz, 2021 / 2022</i>		

ROT

10 cl 75 cl

The M.T.V. „Meglio / Meilleur – Ticino & Valais“ *	10	68
<i>Brivio Vini, Tessin, Schweiz</i>		
<i>& Domaines Rouvinez, Wallis, Schweiz 2016</i>		
Pinot Noir, Bielersee AOC, Johanniterkeller	9	59
<i>Martin Hubacher, Twann, Bern, Schweiz, 2022</i>		
Merlot del Ticino DOC, Baiocco	9	62
<i>Guido Brivio, Tessin, Schweiz, 2020 / 2021</i>		
Valle de Nabal DO	9	58
<i>Ribera del Duero, Spanien, 2019 / 2020</i>		
Primitivo Salento IGT	7	52
<i>Masseria Borgo Dei Trulli, Apulien, Italien, 2021 / 2022</i>		
Pinot Noir Réserve Bielersee AOC, Johanniterkeller		88
<i>Martin Hubacher, Twann, Bern, Schweiz, 2018 / 2019</i>		
Cornalin Montibeu AOC		59
<i>Domaine Rouvinez, Siders, Wallis, Schweiz, 2020 / 2021</i>		
Riflessi d'Epoca Barrica Ticino DOC Merlot *		93
<i>Guido Brivio, Tessin, Schweiz, 2019 / 2020</i>		
Aalto Tinto Cosecha, Bodegas Aalto *		105
<i>Ribera del Duero DO, Spanien, 2020 / 2021</i>		
Giné & Giné, Bodegas Buil & Giné DOCa		58
<i>Priorat, Spanien, 2018 / 2019</i>		
Esporão Reserva DOC Alentejo		74
<i>Alentejano, Portugal, 2017 / 2018</i>		
Colle Massari Montecucco DOC, Riserva Barrica		68
<i>Toscana, Italien, 2018 / 2019</i>		
Valpolicella Ripasso DOC, la Corte del Pozza		62
<i>Venetien, Italien, 2017 / 2018</i>		
Nebbiolo D'Alba DOC Cascinotto, Az. Agr. Claudio Alario		72
<i>Piemont, Italien, 2017 / 2018</i>		
Château La Tour de Mons, Margaux AC Cru Bourgeois		78
<i>Margaux, France 2016</i>		

* auch als Magnum erhältlich