



# Speisekarte

Herkunft: Fleisch und Fisch aus der Schweiz

Über Zutaten, welche bei Ihnen Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.

Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt



## Kalte Vorspeisen

<b>Blattsalat</b> an Hausdressing <i>V</i>	9.00
<b>Harmoniesalat</b> mit Apfel, Walnüsse und Hobelkäse <i>V</i>	15.00
<b>Harmonie Plättli</b> Trockenfleisch, Wurst und Hobelkäse	31.00
<b>Fleisch Plättli</b> Trockenfleisch, Speck und Wurst	33.00
<b>Rindstatar</b> mit Toast und Butter	27.00
Calvados oder Whiskey	+3.00
“Poêlé” mit Kräuterbutter überbacken	+5.00

## Warme Vorspeisen

<b>Gelberbsensuppe</b> zubereitet mit Speck	16.00
<b>Gratinierte Zwiebelsuppe</b> (auf Wunsch mit Gemüsebouillon) <i>V</i>	15.00
<b>Königinnen – Pastetli</b> (1Stk.)	16.00
<b>Markbein</b> mit Kräuter	9.00
<b>Schweinswürstli</b> mit Kartoffelsalat	24.00
<b>Portion Berner Pommes</b> <i>V</i>	11.00





## Hauptgänge

<b>Simmentaler Rinds-Stroganoff</b>	<b>52.00</b>
<b>Zürcher Geschnelt(es)</b> an Champignon-Rahmsauce	<b>45.00</b>
<b>Cordonbleu Kalb</b>	<b>46.00</b>
<b>Cordonbleu "Schwinger" Schwein</b>	<b>44.00</b>
<b>Kutteln "nach Mailänderart"</b> an Tomatensauce	<b>29.00</b>
<b>Kalbsleberli</b> an Kräuterrahmsauce	<b>38.00</b>
<b>Bratwurst "Metzger"</b> an Zwiebelsauce	
Schwein	<b>26.00</b>
Kalb	<b>30.00</b>
<b>Fleischkäse</b> mit Spiegelei und Rahmspinat	<b>26.00</b>
<b>Eglifilets "nach Müllerinnenart"</b>	<b>46.00</b>
<b>Dazu Inkl. servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl</b>	
Berner Pommes, Pommes Allumettes, Salzkartoffeln, Reis, Hörnli, Rösti, Kartoffelstock, Blattspinat, Spinatgratin, Marktgemüse	
<b>Zusätzliche Beilage nach Wahl</b>	<b>+5.00</b>
<b>Rindstatar</b> mit Toast und Butter	<b>39.00</b>
Calvados oder Whiskey	<b>+3.00</b>
"Poêlé" mit Kräuterbutter überbacken	<b>+5.00</b>
<b>Königinnen-Pastetli (2 Stk.)</b>	<b>26.00</b>
<b>Hörnli mit Gehacktem "nach Grossmutterart"</b> mit Apfelmus	<b>25.00</b>
<b>"Albert" Rösti</b> mit Speck, Käse und Spiegelei	<b>27.00</b>
<b>Gratinierter Blattspinat</b> mit Champignons <i>Vo</i>	<b>27.00</b>
<b>Chähörnli</b> mit Ei <i>Vo</i>	<b>24.00</b>





## Käse

Fondue "Classic"  p.P. 37.00

Fondue "moitié-moitié"  p.P. 39.00

Gschwellti, Zwiebelsalat, Cornichons und Birnen

Käseschnitte "nature"  21.00

Käseschnitte "nach Art des Hauses" mit Speck  
mit Spiegelei 26.00  
+3.00

## D'Harmonie Wuche für Öich

Montag

**Suure Mocke** 29.00

Dienstag

**Rindszunge** an Kapernsauce 29.00

Mittwoch

**Schafsvoressen** 29.00

Donnerstag

**Schnipo (vom Kalb)** 29.00

Freitag

**Kalbskopfbäggli** mit Rotwein-Jus 29.00

Samstag

**Burehamme** mit Kartoffelsalat 29.00

**Dazu Inkl. servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl**

Berner Pommes, Pommes Allumettes, Salzkartoffeln, Reis, Hörnli, Rösti, Kartoffelstock,  
Blattspinat, Spinatgratin, Marktgemüse

**Zusätzliche Beilage nach Wahl** +5.00





## Saisonales

### Vorspeisen

**Wintersalat** mit Feigen, Birne und Orange **15.00**

**Steinpilz-Creme-Suppe** **19.00**

### Hauptgänge

**Kalbspillard** **44.00**

**Rosa Entenbrustfilet** mit Orangensauce **42.00**

**Dazu Inkl. servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl**

Berner Pommes, Pommes Allumettes, Salzkartoffeln, Reis, Hörnli, Rösti, Kartoffelstock, Blattspinat, Spinatgratin, Marktgemüse

**Zusätzliche Beilage nach Wahl** **+5.00**

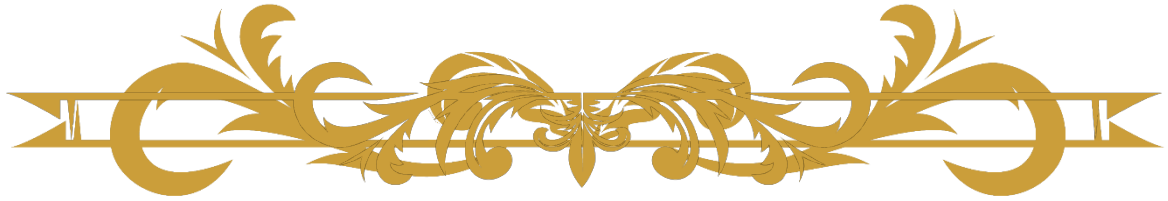
### Käse

**Fondue Trüffel**  **p.P. 48.00**

Gschwellti, Zwiebelsalat, Cornichons und Birnen

### Dessert

**Apfelstrudel** mit Vanillesauce **14.00**



## **Menus**

### **Harmonie - Menu**

**Königinnen - Pastetli**

**-oder-**

**Blattsalat**

**\*\*\*\*\***

**Zürcher Geschnätzelt(es) an Champignon-Rahmsauce**

mit Rösti

**-oder-**

**Kalbsläberli an Kräuterrahmsauce**

mit Rösti

**\*\*\*\*\***

**Brönnti Creme**

**55.00**

### **Swiss - Menu**

**Gemischter Blattsalat**

**\*\*\*\*\***

**Mini Käse Fondue**

**\*\*\*\*\***

**Markbein mit Kräutern**

**\*\*\*\*\***

**Raclette mit seinen Würstchen**

**48.00**

