



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

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

Warme Vorspeisen

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








Hauptgänge

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





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

Schafsvoessen 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

Frühlingsalat  mit Erbsen, Spargeln, Frühlingszwiebeln	16.00
Spargelcremesuppe 	16.00
Babykartoffeln  mit Frühlingszwiebeln	7.50

Hauptgänge

Maispouardenbrust mit Sauce Hollandaise, Spargelduo und Babykartoffeln mit Frühlingszwiebeln	42.00
Spargel-Duett  mit Sauce Hollandaise und Babykartoffeln mit Frühlingszwiebeln	32.00
Zusätzliche Beilage nach Wahl	+5.00
Berner Pommes, Pommes Allumettes, Salzkartoffeln, Reis, Hörnli, Rösti, Kartoffelstock, Blattspinat, Spinatgratin, Marktgemüse	

Käse

Fondue-Spargel 	p.P. 41.00
Gschwellti, Zwiebelsalat, Cornichons, Spargeln & Frühlingszwiebeln	

Desserts

Erdbeeren mit Rahm	12.00
Coupe Romanoff Frische Erdbeeren, Vanilleglace und Schlagrahm	14.00
Meringue-Ring mit Doppelrahm und Beeren	13.00





Menus

Harmonie - Menu

Königinnen - Pastetli

-oder-

Blattsalat

Zürcher Geschnetzel(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

