

FLAMMKUCHEN

für den kleinen Hunger, Apéro oder zum Gluscht
dazu bunter Saisonsalat

Δ Flammkuchen vegetarisch mit Crème fraîche Sauerkraut und Ananas	19.50
Δ Flammkuchen klassisch mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln	19.50
Δ Flammkuchen spezial mit Crème fraîche Hausgebeizter Lachs, rote Zwiebeln und Ruccola	20.50

SALATE

knackig und frisch

Δ * Knusper Herbstsalat Nüsslersalat mit Speck, Ei, Radiesli Kresse und Brotwürfel	16.00
---	-------

SUPPEN

was Warmes

Δ * Herbstsuppe Kürbis mit Curry und Kokosmilch	10.00
--	-------

ÖPPIS FEINS

gähe Hunger

Bistro Bagel «Fisch» Lachs, Frischkäse, Salatgurke und Gartenkräuter	12.50
Bistro Bagel «Fleisch» Rohschinken, Tomate und Ruccola	12.50
Bistro Bagel «Vegi» Brie, Birne, Salatgurke und Baumnüsse	10.50

WERTER GAST

In unserem Betrieb arbeiten **ausgebildete Diätköche**, die Ihnen bei einer **Lebensmittel Unverträglichkeit** gerne ein **angepasstes Essen** zusammenstellen.

- o Diese Gerichte bereiten wir auf Ihren Wunsch hin auch gerne **fleischlos** zu.
- Δ Diese Gerichte bereiten wir auf Ihren Wunsch hin auch gerne **laktosefrei** zu.
- * Diese Gerichte bereiten wir auf Ihren Wunsch hin auch gerne **glutenfrei** zu.

September 2021

Kleiner Hunger



Bistro Belpberg
Münsingen

HERBST

Spezialitäten aus dem Bistro Belpberg

Crêpes Bananen Quark und Schoggisauce	10.50
Herbstgrüsse Blätterteigblume mit Heidelbeeren und Quark garniert mit Minze und Rahm	9.50
warmes Schokoladen Küchlein mit Vanilleglace und Rahm	9.50

für e Gluscht

täglich überrascht Sie unser Küchen Team
mit gluschtigen Dessert Kreationen

COUPES

erfrischend und einzigartig

Vermicelles (auch als Nesselrode erhältlich) mit Meringue und Rahm	klein	10.50 8.50
Hot Berry Vanilleglace mit warmen Waldbeeren und Rahm	klein	10.50 8.50
Gaumen Zauber Chocolat Grand Crû- und Rosenglace mit Orangenfilets & Knusperstreusel	klein	10.50 8.50
Klassiker natürlich servieren wir Ihnen auch einen Coup Dänemark oder ein Eiskaffee	klein	10.50 8.50

VERDOUERLI

Dessert mit Pfiff

Zitronensorbet mit Thymian und Wodka	6.00
Aprikosensorbet mit Prosecco	6.00

GLACE IM KÜBELI

Aus Regionalen Produkten

Sanddorn	Weisseschoggi
Irishcoffee	Himbeersorbet
Stracciatella	Haselnuss
pro Becher	3.80
Rahm	1.50

GLACE KUGEL

aus Regionalen Produkten

Vanille	Espresso
Pistazien	Erdbeere
Zitronensorbet	Aprikosensorbet
pro Kugel	3.00
Rahm	1.50

ZUM KAFI

das «Güetzi» danach

Hus Brätzeli	ca. 12 Stück	6.50
	ca. 6 Stück	3.50