

BITS & BITES

Bits & Bites

Gut essen lässt es sich mit mehreren kleinen Häppchen (Bits) und feinen Bissen (Bites).

Ausprobieren, teilen, switchen, zappen und häppchenweise happy sein! Für den grossen Hunger sind die meisten Gerichte auch als grössere "Bites"-Portionen erhältlich.

Küchenchef Sandro Flückiger und sein Team freuen sich, Sie bei uns im Bits & Bites begrünnen zu dürfen.

BURGER OF THE MONTH

Pulled Pork Burger

Apfelchutney | Röstzwiebeln |
Eisbergsalat | Sesambun | Pommes frites

Apple chutney | deep fried onions |
icberg lettuce | sesame bun | French fries

Chutney de pomme | oignon frits |
laitue iceberg | bun au sésame | Pommes frites

28.00



Alle Preise in CHF & inkl. MwSt

GETRÄNKE | BEVERAGES | BOISSONS

Mineral und Süssgetränke

Valsler Classic/Silence	33cl	4.70
	75cl	8.50
Coca Cola /light/zero	33cl	4.80
Rivella rot/blau/grün	33cl	4.80
Fusetee/Fanta /Sprite	33cl	4.80
Ramseier Süssmost/Apfelschorle /Huustee	33 cl	4.80
Hausgemachter Eistee	30cl	5.50
Schweppes	20cl	4.80
Tonic/Bitter Lemon/Ginger Ale		
San Pellegrino Chinotto	20cl	4.80
Red Bull	25cl	5.80
Viva con Agua - Leitungswasser	70cl	3.00

(50% des Betrags werden an VCA gespendet)

Fruchtsäfte

Michel Premium Orangensaft	20cl	5.50
Michel Bodyguard, Ananas, Cranberry	20cl	5.50
Michel Tomatensaft	20cl	5.50

Kaffee und Tee

Kaffee/Espresso		4.50
Schale		4.70
Cappuccino		4.80
Latte Macchiato		5.30
Latte Macchiato mit Aroma		5.80
Doppelter Espresso		5.90
Heisse Schoggi/Ovo		4.90
Bio Tee diverse Sorten Swiss herbal tea		4.90

Bier offen

Braugold/Klosterbräu	20cl	4.20
Panache/Henache	30cl	4.80

Flaschen Bier

Eichhof Alkoholfrei	33cl	4.80
Bärner Müntschi	33cl	6.50
Eichhof Bügelbräu	40cl	6.80
Erdinger Weissbier	50cl	7.20

Apéritif

Martini bianco	15%	4cl	7.00
Campari	23%	4cl	7.00
Cynar	16%	4cl	7.00
Mit Orangensaft/Mineral			2.50
Ricard	45%	4cl	8.00
Absinthe Kübler	53%	4cl	12.00
Fernet Branca	40%	4cl	10.00
Ramazotti	30%	4cl	8.00
Appenzeller Alpenbitter	29%	4cl	8.00

Grappa

Grappa Elisi	43%	2cl	10.00
Grappa Poli	40%	2cl	13.00

WEIN | WINE | VIN

Weisswein	dl /	Flasche
Prosecco Bacio d'Oro DOCG Valdobbiadene Superiore Venedig, Italien	8.50	54.00
Hurlevent Petit Arvine AOC Charles Favre, Wallis	9.50	64.00
Attems Pinot Grigio Collio&Colli Orientali Veneto, Italien	7.50	51.00
Esprit de Bourgeois Val de Loire Henri Bourgeois, Frankreich	6.00	41.00
Chardonnay Costabianche Coppo Piemonte, Italien	8.50	56.00

Rosé

Compleo Rosé Staatskellerei, Zürich	6.50	44.00
--	------	-------

Rotweine

Ronco dell'Angelo Merlot Ticino Vinattieri Ticinesi	9.50	66.00
Primitivo Masseria Cantine San Marzano Apulien, Italien	7.50	51.00
Ripasso di Valpolicella Vivaldi ai Colli Veneto, Italien	7.50	51.00
Don Sebastian Crianza Union Viti Vinicola Rioja DOC, Spanien	6.50	44.00
Monte Fernão Alentejo VR Fitareta Vinhos Portugal	7.50	51.00

Gerne beraten wir Sie zu unseren monatlich wechselnden Weinen. Zögern Sie nicht uns zu fragen.



BITS & BITES



FOOD & DRINKS

MENU

VORSPEISEN & CO. STARTERS & CO. ENTRÉES & CO.

Grüner Salat 9.50
Green salad
Salade verte

Gemischter Salat 12.00
Mixed salad
Salade mêlée

Eisbergsalat | Poulet | Bits 23.00

Sbrinz | Croûtons | Speck Bites 27.00
Iceberg lettuce | sbrinz | chicken | croutons | bacon
Laitue Iceberg | Sbrinz | croûtons | bacon

Caprese 19.50
Büffelmozzarella | Berner Rosentomaten |
Olivenöl & Balsamicoperlen
Buffalo mozzarella | tomatoes "Berner Rosen" |
olive oil & balsamico pearls
Mozzarella di buffle | tomatoes "Berner Rosen" |
perles d'huile d'olive & aceto balsamico

Aufgeschnittenes Roastbeef 22.00

Salat im Parmesankorbchen | Tartarsauce
Sliced Roastbeef | salad in parmesan basket | sauce tartare
Roastbeef coupé | salade dans une corbeille de parmesan | sauce tartare

mit Pommes frites | with French fries | avec pommes frites + 4.50
mit Süsskartoffel fries | with sweet potato fries |
avec frites de patate douce + 6.00

Snackplatte | Snack plate 23.00

Assiette du snack
Rohschinken | "Jumis Bsoffnigä" Käse in Wein gereift |
Kalamata Oliven
Cured ham | "Jumis Bsoffnigä" cheese aged in wine |
Kalamata olives
Jambon cru | "Jumis Bsoffnigä" fromage curée au vin |
olives Kalamanta

SUPPEN | SOUPS | POTTAGES

Gurkenkaltschale | Schweizer Blütenhonig 9.50
Cold cucumber soup | swiss flower honey
Soupe froide de concombre | miel suisse

Vegetarisch | Vegetarian | Végétarien



Glutenfrei | gluten free | sans gluten



HAUPTGERICHTE & CO. MAINCOURSES & CO. PLATS PRINCIPAUX & CO.

VEGI | VEGI | VEGGIE

Spaghetti | Olivenöl | Knoblauch | Chilli 21.00
Spaghetti | olive oil | chilli
Spaghetti | huile d'olive | piment

Emmentaler Grottin Ziegenkäse 32.00
im Brickteigmantel | Granatapfel

Venerereis von der Po-Ebene
Deep fried "Grottin" goat cheese from the region |
pomegranate | rice from the Po valley
Grottin de la region fritté | grenade
riz noir de la plaine du Pô

Tomaten-Mozzarellamuffin 26.00

Venererisotto von der Po-Ebene
Tomat mozzarella muffin | Venere risotto from the Po plain
Muffin au mozzarella & tomate | risotto venere de la
plaine de Pô

SCHWEIN | PORK | PORC

Kotelett im Kräutermantel | 36.00

Bratkartoffeln | Speck | Röstzwiebeln |

Holiday Inn Butter
Pork chop coated in herbs | young potatoes |
onions | bacon | holiday inn butter
Cotelette de porc panée aux herbes |
pommes de terre nouvelles | oignon | lard |
beurre "Holiday inn"

Bratwurst vom Aretaler ** 31.00

"Duroc" Schwein | Portweinzwiebeljus
Local "Duroc" pig sausage | port wine onion gravy
Saucisse à rôti du porc "Duroc" | jus au vin de port

FISCH | FISH | POISSON

Gebratene Rubiger Lachsforelle | ** 34.00

"Berner Matte" Gin Schaum
Fried Rainbow trout from the region |
"Berner Matte" gin foam
Truite ciel-en-arc de Rubigen cuit |
mousse au gin de "Berner Matte"

HAUPTGERICHTE & CO. MAINCOURSES & CO. PLAT PRINCIPAUX & CO.

KALB | VEAL | VEAU

"Bärentatze" / "Bear's paw" / ** 37.00
"pâte d'ours"

Paniertes Kalbsschnitzel | Preiselbeeren
Breaded veal cutlet | cranberries
Escalope de veau panée | airelles rouges

Mediterranes Cordonbleu | ** 42.00

Ratatouille - Jumi Raclettekäsefüllung |

Schinken
Mediterranean cordon bleu |
ratatouille - "Jumi" cheese stuffing | ham
Cordon bleu mediteranéen | farci au
ratatouille & fromage de raclette de Jumi | jambon

RIND | BEEF | BOEUF

Rindsentrecôte | Holiday Inn Butter** 43.00

Sirloin steak | herb butter holiday inn style
Entrecôte de boeuf | beurre Holiday Inn

TATARS | TATARS | TARTARS

Rindstatar Bits 23.50

hausgemachte Salzbutter | Toast Bites 27.50

Beef tatar | homemade salted butter | toast
Tartare de boeuf | beurre salée fait maison | toast

mit Cognac | with cognac | avec cognac + 6.00

Hausgebeiztes Rubiger Bits 24.50

Lachsforellentatar | Bites 29.50

hausgemachte Brioche
Home graved local rainbow trout tatar |
homemade brioche
Truite arc-en-ciel locale gravé à la maison |
brioche fait maison

mit Pommes frites | with French fries | avec pommes frites + 4.50
mit Süsskartoffel fries | with sweet potato fries |
avec pommes frites douce + 6.00

You like our menu?
Take it home

HAUPTGERICHTE & CO. MAINCOURSES & CO. PLAT PRINCIPAUX & CO.

BURGER | BURGER | BURGER

Bits & Bites Classic Beef Burger ** CHF 26.50

Rindsburger | Portweinzwiebeln |
Hausgemachte BBQ Sauce | Sesambun
Beef patty | port wine onions |
homemade BBQ sauce | sesame bun
Galette de bœuf | ognions au porto |
sauce BBQ faite maison | sésame bun

Gerne servieren wir Ihnen Ihren Burger auch mit...

Speck | bacon / lard + 2.00
Spiegelei | fried egg / œuf plat + 2.00
extra Fleisch (160g) | extra patty | extra galette + 5.50
Essiggurken | pickled cucumbers | cornichon + 2.00
Raclette Käse / Raclette cheese | fromage raclette bernoise + 2.50

Roastbeef Sandwich | ** CHF 23.50

Tartare Sauce | Ciabattabrot
Roast beef sandwich | tartare sauce | ciabatta bread
Roast beef sandwich | sauce tartare | pain ciabatta

**Gerne servieren wir Ihnen diese Gerichte mit sommerlichem
Ofengemüse und wahlweise mit:
Pommes frites, Country fries, Venere Reis, Spaghetti, Süsskartoffel
Pommes, Bratkartoffeln oder einem frischen Salat

**We are happy to serve you these dishes with seasonal oven vegeta-
bles and a side of your choice:
French fries, country cuts, Venere rice, spaghetti, sweet potato fries,
roasted potatoes or a fresh salad

**Nous sommes heureux de vous servir ces plats avec légumes au four
et sur option avec:
Pommes frites, country cuts, riz venere, spaghetti, frites de pommes de
terres douces, pommes nouvelles ou une salade fraiche

Bitte informieren Sie uns über jegliche Allergien oder
Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

Please inform us in case of any food allergy or intolerance.

Pour tous types d'allergies ou intolérances, veuillez informer notre
équipe.

Herkunft Fleisch & Fisch | Origin meat & fish | Origine viande & poisson

Schweiz | Switzerland | Suisse

Alle Preise in CHF & inkl. MwSt