

Speisen

Suppen

Hausgemachte Spargelcreme Suppe	11
verfeinert mit Rahm dazu ein Blätterteiggebäck	
Hausgemachte Weisswein-Bärlauch Suppe	11
mit Rahm und frischem Bärlauch dazu ein Pesto Crostini	
Zweierlei Suppe mit Deko	13
einmal Spargel und einmal Bärlauch	

Salate

Bunter Frühlings-Blattsalat	10
mit Croutons	
Viva Jahreszyt Salat	15
mit bunten grünen Frühlingsсалaten, Zucchini, Gartenerbsen, Radisli, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten und Parmesanstreusel	
Spargelsalat mit Burrata	16
Marinierter grüner Spargelsalat mit Bärlauch, Kräutermix, Karamellisierte Haselnüsse	
Frittierter Camembert	15
auf Salat Bouquet	
DER Rohschinkensalat	16
alles, was der Frühling so hergibt, im Rohschinken Päckli Pilzli, Spargelspitzen, Frühlingszwiebeln, Cherry-Tomaten und Bernerknollen-Käse Basilikum Dressing mit Zutaten von Wenger Spezialitäten Thun	

Möchten Sie von unserer **Viva** Salatsauce kaufen? 5dl CHF 8.50

Vorspeisen, Kalte Küche und Spezielles

One-Million-Doller-Bacon	15
heisser BBQ Speck mit braunem Zucker und einer Pipette schwarzem Gold von Wenger Spezialitäten Thun	
Swiss Beefsteak-Tatar Viva Style	½ 26 32
mit schwarzem Trüffel	½ 28 35
geröstetem Brot und Butter	

Gantrisch 2176m

Traditionelles

Nicht weg zu denken

Schweinsrahmschnitzel Viva Style

½ 26 31

an sämiger Waldpilzsauce mit Pfirsich und Rahm

Ein Muss, des Schweizer Nationalgericht

Cordon Bleu vom Schwein 300 gr

36

mit feinem Vorderschinken und
Emmentaler AOP Käse gefüllt
Gemüsegarnitur und Beilage nach Wahl

Seit jeher ein Renner im Viva

Rindszunge an feiner Kapernsauce

½ 26 30

dazu servieren wir normalerweise Kartoffelstock

Der legendäre

Hausgemachter Rüeeggisbärger-Hackbraten

½ 28 32

seit Jahren produziere ich meinen Hackbraten mit auserlesenen Zutaten
selbst und nach immer gleichem Rezept.

Dazu gehört unsere aus 7 Sorten zubereitete Pilzrahmsauce
Gemüsegarnitur und Beilage nach Wahl

Beilagen: Röschtikroketten, Kartoffelstock, Pommes Frites, Basmati,
oder Gantrisch Eierchrüseli Teigwaren



Gantrisch 2176m

Fleischlose Gerichte

Zwei Pilz Pastetli

½ 20 25

gefüllt mit Waldpilzsauce

Spargel-Mascarpone Risotto

26

garniert mit Käsesplitter vom Grana Padano

Verfeinert mit Zitronenessig von Wenger Spezialitäten Thun

Süsskartoffel Gnocchi

26

im Frühlings-Look mit Rispentomaten,
Frühlingszwiebeln, ein Hauch Salbei und Rahm

Rotes Thai Curry mit Gemüse



26

und Basmatireis

Feines vom Grill und Herd mit

Schweiz. Natürlich.



Rindsfilet SQBeef Swiss Quality

mit flüssiger Kräuterbutter
Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl

52

Heiss, scharf und fein

Rindsfiletwürfeli Spicy

an scharfer Chilirahmsauce
Beilage nach Wahl

46

Geschmorter Kalbsbraten

Auf vielen Speisekarten fehlt das Kalbfleisch.

½ 32

36

Wir haben für Sie eine feine Köstlichkeit.

Die Schulter wird während 48 Stunden mariniert und anschliessend für
12 Stunden schonend gegart. **An feinsten Morchel-Rahmsauce**

Grünen und weissen Spargeln und Beilagen nach Wahl

Pouletbrüstli gefüllt

mit Morcheln und Frischkäse,
auf einem Mix von Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln

Verfeinert mit einer Pipette Tomatenessig von Wenger Spezialitäten Thun

Beilage nach Wahl

35

Rotes Kokos-Thai Curry

mit Poulet Fleisch, Gemüse, Thaigemüse und Basmatireis

½ 28

32

Frisches Lachsforellenfilet



aus der Fischzucht Rubigenhof bei Münsingen

gebraten in feiner Kräuterbutter mit Frühlingsgemüse
und Safran-Kartoffelstock

36

Beilagen: Röschtikroketten, Kartoffelstock, Pommes Frites, Basmati,

oder Gantrisch Eierchrüseli Teigwaren



**Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranz auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne. Ihr Gastgeber-Team**