



RESTAURANT
BAREGGCENTER

Hunger?

Grün, grüner, Spinatsuppe

Jungblattspinat | Schnittlauch

12

Frühlingsrollen | zweierlei Dip

Kichererbsen-Sesam Dip | Sweet Chili

Vorspeise **9** / Hauptgang mit Haussalat **22**

Nüsslisalat

Ei | Speck | Croûtons

Vorspeise **14** / Hauptgang **26**

Haussalat

Blattsalat | Rohkostgemüse

12

mit Pouletbruststreifen **oder** planted.chicken

22

Ribelmais Pouletbrust Suprême

Frischkäse | getrocknete Tomaten | Dauphine Kartoffel | Kräuter

28

Aus dem Wasser

Gebratener norwegischer Lachs | Trofie-Pasta | Limette | Kefen

28

The Burger

Prime Angus-beef | Uristier-Bergkäse | Ei | confierte Zwiebel | Eisbergsalat | Tomate | Essiggurke |
ungeschlagene Burgersauce
Pommes **oder** bunter Salat

25

Chef Style Beef-Steak Sandwich

Rosmarin-Foccacia | Rindssteak | Lollo | Tomate | Cheddar | Balsamico-Zwiebel | rauchige Chili
Chipotle Sauce

Süsskartoffel-Fries **oder** bunter Salat

26

Cordon bleu vom Kalb

Gemüse | Pommes **oder** Nudeln

38

Krosse Vegi Quesadilla

Gemüsehack | Cheddar | Tomatensalsa | Crème Fraiche

24

Rotes Thaicurry

Jasminreis | Gemüse | **Koriander** | Poulet **oder** planted.chicken

27

un-klassisches Rahmschnitzel vom Schwein

Nudeln | frisches Marktgemüse

25

«Mir isch glich»

Vorspeise und Hauptgang mit Fleisch oder nach Wunsch gerne vegetarisch

25

Bareggwurst

Gefüllt mit Chili und Käse | Pommes oder Salat

17

Flammkuchen Elsässer Art oder griechischer Art

Speck | Zwiebel **oder** Feta | Peperoni

18 / 16

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz

Fischherkunft: Norwegen

Unser Team informiert Sie jederzeit gerne über verwendete Zutaten welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können