

Kalte Getränke

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure, Coca-Cola
Ice Tea, Citro, Coca-Cola light, Orangina

Grapefruit, Apfelsaft, Suure Most	3 dl	Fr. 4.00
Rivella rot / blau	5 dl	Fr. 5.20
Gespritzter Wein	süss oder sauer	2 dl Fr. 6.20

Orangensaft	3 dl	Fr. 4.20
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	2 dl	Fr. 4.00
Red Bull		Fr. 5.00
Somersby	3,3dl	Fr. 4.50

Feldschlösschen Bier

Stange, Panasche, offen	3,0 dl	Fr. 4.00
Kübel, Panasche, offen	5,0 dl	Fr. 5.20
Feldschlösschen Original	5,0 dl	Fr. 5.20
Schneider Weisse Original	5,0 dl	Fr. 6.50
Feldschlösschen Alkoholfrei	3,3 dl	Fr. 4.50

Cüpli

Freixinet Gava	Demi Sec, Spanien	2 dl	Fr. 10.20
----------------	-------------------	------	------------------

Weine

Weiss

Schafiser, Chasselas	*Bielersee AOC	1 dl Fr. 4.40	5 dl Fr. 22.00
Baron de Ley	Rioja, Spanien	1 dl Fr. 4.20	7,5 dl Fr. 27.00
Pinot Gris	*Bielersee AOC	1 dl Fr. 5.40	7,5 dl Fr. 39.00

Rosé

Oeil de Perdrix	*Bielersee AOC	1 dl Fr. 4.40	5 dl Fr. 22.00
-----------------	----------------	----------------------	-----------------------

Rot

Pinot Noir	*Bielersee AOC	1 dl Fr. 4.40	5 dl Fr. 22.00
Baron de Ley	Rioja, Spanien	1 dl Fr. 4.20	7,5 dl Fr. 27.00
Dornfelder	*Bielersee AOC	1 dl Fr. 5.40	7,5 dl Fr. 39.00

*Alle Bielersee AOC Weine stammen vom Weingut Bielerhaus Ligerz, Beat Burkhardt

Warme Getränke

Kaffee Crème, Espresso, Schale
Ovomaltine, Schokolade, Capuccino **Fr. 4.00**

Doppelter Espresso **Fr. 5.80**

Pfefferminz-, Schwarz-, Hagenbutten/Hibiskus- Tee
Apfel,- Rum Punch *Alkoholfrei* **Fr. 4.00**

Kaffee Mélange **Fr. 4.80**

Kaffee- Fähre
Kaffee- Amaretto, Kaffee- Baileys
Flämmlli *Williams/ Espresso* **Fr. 6.80**

Kaffee- Fertig, Kaffee- Lutz
Holdrio *Zwetschgen/ Hagebuttentee*
Coretto Grappa *2cl Grappa/ Espresso* **Fr. 5.80**

Nussgipfel *Appenzeller Hefeteig* **Fr. 3.60**

Gipfeli *9.00 – 11.00 Uhr (S'het solang s'het!)* **Fr. 1.50**

Spirituosen

Williams, Grappa, Kirsch
Pflümli, Zwetschgen, Appenzeller *4 cl* **Fr. 6.50**

Vieille Prune *4 cl* **Fr. 7.50**

Vodka Red Bull, Gin Tonic, Malibu Orange **Fr. 9.00**

Whisky Ballantines/ Canadian Club, Baccardi
Vodka Weiss/ Rot, Gin, Malibu, Baileys *4 cl* **Fr. 6.50**

Martini weiss, Campari, Cynar *4 cl* **Fr. 5.50**

Zusatz Getränk

Orangensaft, Coca- Cola, Mineral- Hahnenwasser **Fr. 2.50**

Salat

Salatteller vom Buffet à discrétion
ital.- oder franz. Sauce **Fr. 14.00**

Kleiner, gemischter Salatteller vom Buffet
ital.- oder franz. Sauce **Fr. 6.50**

Fähre-Salat
Tomaten, Mozzarella, Basilikum **Fr. 14.00**

Wurstsalat einfach
Französische Sauce **Fr. 8.50**

Wurst-Käse Salat einfach
Französische Sauce **Fr. 10.50**

Beilage

kleiner, gemischter Salatteller vom Buffet zum Wurst- Käsesalat **Fr. 6.50**

Kalte Speisen

Käseteller garniert 4 verschiedene Käsesorten
mit Silberzwiebeln, Cornichon, Tomaten, Senf und Zopf/ Brot **Fr. 15.00**

Speckteller garniert Portion Speck am Stück
mit Silberzwiebeln, Cornichon, Tomaten, Senf und Zopf/ Brot **Fr. 15.00**

Waldfest Cervelat
mit Silberzwiebeln, Cornichon, Tomaten, Senf und Zopf/Brot **Fr. 7.50**

Warme Speisen

Big Föhre Burger			Fr. 14.50
Chicken Nuggets (8Stk.)			Fr. 10.50
Hamburger			Fr. 7.50
Frühlingsrollen mit Gemüse (6Stk.)	Herkunft: Schweiz		Fr. 9.50
Pommes Frites			Fr. 7.50
Mami's Curry-Wurst			
<i>hausgemacht, mit Zwiebelsauce und Zopf/ Brot</i>			Fr. 14.50
Knoblauchbrot			Fr. 7.50
Äpler			
<i>Makkaronen mit Speck und Apfelmus</i>			Fr. 19.50
Toast Hawaii oder Toast Spargel	<i>kleiner Hunger</i>	<i>1 Stk.</i>	Fr. 6.50
Toast Hawaii oder Toast Spargel	<i>grosser Hunger</i>	<i>2 Stk.</i>	Fr. 12.50

Fleisch Herkunft: Schweiz, Australien, Neuseeland, Amerika, Kanada, Italien, Frankreich, Brasilien

Allergene Inhaltsstoffe in unseren Speisen für Ihre und unsere Sicherheit

Über Allergene Inhaltsstoffe gibt Ihnen unser Fachpersonal gerne Auskunft. Wir sind für Ihr Wohl besorgt und versuchen auch spezieller Kost gerecht zu werden. Fragen Sie uns danach. Wir können jedoch Spuren von Nüssen, Weizen und Laktose usw. nicht zu 100% ausschliessen.

Tisch-Grillieren

Pferde-Steak

mit gemischtem Salatteller vom Buffet à discrétion

Fr. 27.50

Poulet-Brüstli

mit gemischtem Salatteller vom Buffet à discrétion

Fr. 26.50

Lamm-Steak

mit gemischtem Salatteller vom Buffet à discrétion

Fr. 29.50

Rinds-Hufssteak

mit gemischtem Salatteller vom Buffet à discrétion

Fr. 27.50

Schweins-Halssteak

mit gemischtem Salatteller vom Buffet à discrétion

Fr. 25.50

Alle Gerichte werden mit hausgemachter Kräuterbutter und Barbecue Sauce serviert!

Wir bieten immer frisches Fleisch an!

Bitte um Verständnis, wenn uns etwas ausgegangen ist.

Fleisch Herkunft: Schweiz, Australien, Neuseeland, Amerika, Kanada, Italien, Frankreich, Brasilien

Fisch-Hit

Forelle hausgemacht Herkunft: aus der Region

ganz, warm, geräuchert, mit gemischtem Salatteller vom Buffet à discrétion

Fr. 31.50

Die Forelle wird mit einer Meerrettich- und hausgemachter Tartar Sauce serviert!

Egli-Knusperli

mit hausgemachter Tartar Sauce und Zopf/ Brot

Fr. 17.00

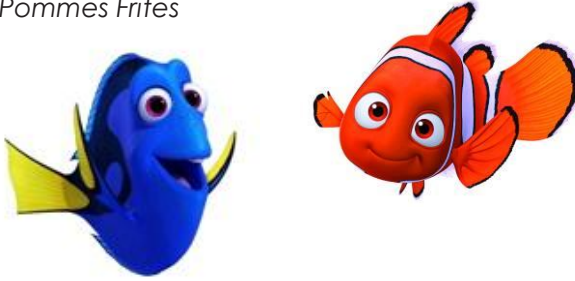
Beilage: Pommes Frites oder einen kleinen Salatteller vom Buffet!

Fr. 6.50

Kinder Karte für kleine Gäste

Nemo + Dory

Egli- Knusperli mit Pommes Frites



Fr. 11.50

Tweety

Chicken Nuggets (6Stk.)



Fr. 8.50

Tweety und Silvester

Chicken Nuggets (4Stk.) mit Pommes Frites



Fr. 9.50

Desserts



Coupe Föhre
*Vanille- und Erdbeer- Glacé
mit Fruchtsalat und Rahm*

Fr. 10.20

Coupe Dänemark
*Vanille- Glacé mit
Schokoladensauce und Rahm*



Fr. 10.20



Coupe Alexandra
*Vanille- Glacé mit Caramelsauce,
Mandelsplitter und Rahm*

Fr. 10.20

Coupe Romanoff
*Vanille- Glacé mit frischen Erdbeeren
und Rahm (Saison)*



Fr. 10.20



Coupe Koi

*Zitronen- Zwetschgen und
Mango- Glacé und Rahm*

Fr. 11.20

Coupe Hot Berry
*Vanille- Glacé mit
heissen Waldbeeren und Rahm*



Fr. 10.20

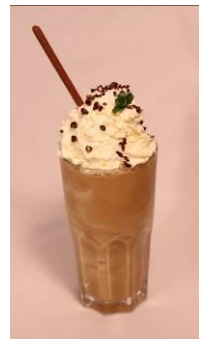
Coupe Pirat



*Pistache- Vanille- Schokolade- Glacé
und Rahm*

Fr. 10.20

Eis-Kaffee
Mocca- Glacé und Rahm



Fr. 11.20

Zitronen-Sorbet



Zitronen- Glacé
Mit Vodka + Fr. 2.00

Fr. 11.20

Zwetschgen Sorbet

Zwetschgen- Glacé
Mit Vieille Prune + Fr. 2.00



Fr. 11.20

Meringues Glacé



Vanille- und Erdbeer- Glacé
und Rahm

Fr. 11.20

Meringues und Rahm



Fr. 8.20

Kinder-Glacé

Elmar



*Vanille- Erdbeere Glacé
mit Überraschung und Rahm*

Fr. 6.50

Schlumpf

*Vanille- Schokolade Glacé
mit Überraschung und Rahm*



Fr. 6.50

Glacé- Kugeln

*Vanille, Erdbeere, Schokolade, Mocca, Pistache
Zwetschgen, Zitrone, Mango*

Fr. 2.90

Rahm

Fr. 1.50

Milk Shake

Vanille, Erdbeere, Banane

Fr. 5.50

Öffnungszeiten Restaurant

Bei schlechter, kühler Witterung bis 14.00 Uhr, bleiben der Fährbetrieb und das Restaurant ganztags geschlossen!

Saisonbeginn: Mitte April bis 30. September

Nur bei angenehm, schönem und warmen Wetter geöffnet!

Mo - Mi	geschlossen
Do - Fr	10.00 – 23.30 Uhr
Sa	13.00 – 23.30 Uhr
So	09.00 – 18.00 Uhr

Öffnungszeiten Fähre

Saisonbeginn: Mitte April bis 30. September

Nur bei angenehm, schönem und warmen Wetter geöffnet!

Mo - Mi	geschlossen
Do - Fr	10.00 – 12.00 Uhr
Do - Fr	13.00 – 18.00 Uhr
Sa	13.00 – 18.00 Uhr
So	09.00 – 18.00 Uhr

Ausserhalb der Öffnungszeiten

Reservationen und Überfahrten für Schulen und Wandergruppen sind auch ausserhalb der Öffnungszeiten möglich. Fragen sie uns danach und melden sie sich bitte mindestens 2 Tage im Voraus an. **Telefon: 062 926 18 31**

Familie Ackermann, Fahrstrasse 32, 4628 Wolfwil

Homepage: www.restaurant-faehre.ch
E-Mail: restaurant.faehre@bluewin.ch

Like uns auf Facebook



Restaurant
Fähre

