

# 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  
Flämmli *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

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

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

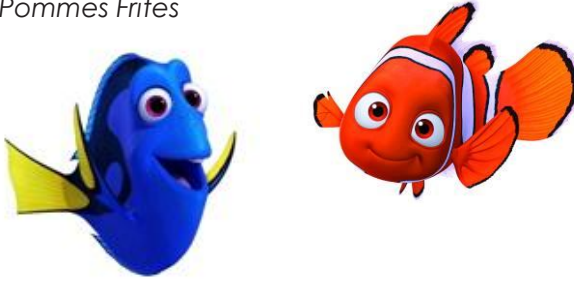
**Beilage: Pommes Frites oder einen kleinen Salatteller vom Buffet!**

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	13.00 – 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 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](http://www.restaurant-faehre.ch)  
E-Mail: [restaurant.faehre@bluewin.ch](mailto:restaurant.faehre@bluewin.ch)

Like uns auf Facebook



Restaurant  
Fähre

