



Speisekarte

Die Gerichte mit einem *Stern bieten wir Ihnen auch gerne am Nachmittag an.

Herkunft: Fleisch und Fisch aus der Schweiz

Über Zutaten, welche bei Ihnen Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.

Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt



Kalte Vorspeisen

* Blattsalat an Hausdressing <i>V</i>	9.00
* Harmoniesalat mit Apfel, Walnüsse und Hobelkäse <i>V</i>	15.00
* Harmonie Plättli Trockenfleisch, Wurst und Hobelkäse	31.00
* Fleisch Plättli Trockenfleisch, Speck und Wurst	33.00
* Rindstatar mit Toast und Butter	27.00
Calvados oder Whiskey	+3.00
“Poêlé” mit Kräuterbutter überbacken	+5.00

Warme Vorspeisen

* Gelberbsensuppe zubereitet mit Speck	16.00
Gratinierte Zwiebelsuppe (auf Wunsch mit Gemüsebouillon) <i>V</i>	15.00
Königinnen – Pastetli (1Stk.)	16.00
Markbein mit Kräuter	9.00
* Schweinswürstli mit Kartoffelsalat	24.00
* Portion Berner Pommes <i>V</i>	11.00





Hauptgänge

Simmentaler Rinds-Stroganoff	52.00
Zürcher Geschnelt(es) an Champignon-Rahmsauce	45.00
Cordonbleu Kalb	46.00
Cordonbleu "Schwinger" Schwein	44.00
Kutteln "nach Mailänderart" an Tomatensauce	29.00
Kalbsleberli an Kräuterrahmsauce	38.00
Bratwurst "Metzger" an Zwiebelsauce	
Schwein	26.00
Kalb	30.00
Fleischkäse mit Spiegelei und Rahmspinat	26.00
Eglifilets "nach Müllerinnenart"	46.00
Dazu Inkl. servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl	
Berner Pommes, Pommes Allumettes, Salzkartoffeln, Reis, Hörnli, Rösti, Kartoffelstock, Blattspinat, Spinatgratin, Marktgemüse	
Zusätzliche Beilage nach Wahl	+6.00
*Rindstatar mit Toast und Butter	39.00
Calvados oder Whiskey	+3.00
"Poêlé" mit Kräuterbutter überbacken	+5.00
Königinnen-Pastetli (2 Stk.)	26.00
Hörnli mit Gehacktem "nach Grossmutterart" mit Apfelmus	25.00
"Albert" Rösti mit Speck, Käse und Spiegelei	27.00
Gratinierter Blattspinat mit Champignons 	27.00
Chähörnli mit Ei 	24.00





Käse

*Fondue "Classic" 	p.P.	37.00
*Fondue "moitié-moitié" 	p.P.	39.00
Gschwellti, Zwiebelsalat, Cornichons und Birnen		
Käseschnitte "nature" 		21.00
Käseschnitte "nach Art des Hauses" mit Speck mit Spiegelei		26.00 +3.00

D'Harmonie Wuche für Öich

Montag

Suure Mocke 29.00

Dienstag

Rindszunge an Kapernsauce 29.00

Mittwoch

Hausgemachte Fischknusperli 29.00

Donnerstag

Schnipo (vom Kalb) 29.00

Freitag

Knusprige Schweinshaxe 29.00

Samstag

Burehamme mit Kartoffelsalat 29.00

Dazu Inkl. servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl

Berner Pommes, Pommes Allumettes, Salzkartoffeln, Reis, Hörnli, Rösti, Kartoffelstock, Blattspinat, Spinatgratin, Marktgemüse

Zusätzliche Beilage nach Wahl +6.00





Saisonales

Vorspeisen

*Gemischter Salat <i>V</i>	15.00
*Sommer Salat Marktsalat mit Früchten <i>V</i>	17.00
*Ziegenkäse mit Sommersalat, Nüssen und Früchte <i>V</i>	19.00
*Kalte Tomaten-Suppe mit Basilikum <i>V</i>	15.00
*Kalte Erbsen-Suppe <i>V</i>	15.00

Hauptgänge

Hausgemachter Burger	37.00
Brioche, Raclette, Salat, Tomaten, Gurken, Schalotten-Chutney	
Harmonie Pasta	32.00
Teigwaren an Kräutersauce und aufgeschnittenem Kalbfleisch	
Kalbspillard (inkl. Beilage nach Wahl)	42.00
Roastbeef 200g mit Tartarsauce, Rucola, Kappern, Grana Padano, Bärner Pommes	39.00
Vitello Tonnato 200g mit Thunfischsauce und Bärner Pommes	39.00
Wolfsbarsch in Kartoffelkruste mit Sommersalat und Früchten	45.00
Fitness Teller Poulet Suprême mit Sommer Salat und Früchten	29.00
Zusätzliche Beilage nach Wahl	+6.00
Berner Pommes, Pommes Allumettes, Salzkartoffeln, Reis, Hörnli, Rösti, Kartoffelstock, Blattspinat, Spinatgratin, Marktgemüse	

Käse

*Tomaten-Fondue <i>V</i>	p.P. 39.00
Gschwellti, Zwiebelsalat, Cornichons und Birnen	





Menus

Harmonie - Menu

Königinnen - Pastetli

-oder-

Gemischter Blattsalat

Zürcher Geschnätzelt(es) an Champignon-Rahmsauce

mit Rösti

-oder-

Kalbsläberli an Kräuterrahmsauce

mit Rösti

Crème brûlée

55.00

Swiss - Menu

Gemischter Blattsalat

Mini Käse Fondue

Markbein mit Kräutern

Raclette mit seinen Würstchen

48.00

