



Herzlich willkommen / Fàilte Chridheil

im

Restaurant Kyloe's Fine Dining!





### Was bedeutet Kyloe's?

"Kyloe" ist der schottisch-gälische Name für das schottische Hochlandrind (Highland Cattle). Wir servieren ausschliesslich Schweizer Hochlandrindfleisch, zum Teil aus unserer eigenen Zucht oder von regionalen Züchtern, die mit denselben strengen Richtlinien produzieren wie wir.

Mehr Infos erhalten Sie auch unter: [www.highlandbeef.ch](http://www.highlandbeef.ch) oder [www.highlandcattle.ch](http://www.highlandcattle.ch)

### Unser Menu: Inspiration und Kreation

Schottische Spezialitäten, hergestellt mit Schweizer Qualitätsprodukten – this is it!

\*\*\*\*\*



### What does Kyloe's mean?

"Kyloe" is the Scottish Gaelic name for the Scottish Highland Cattle. We serve only Swiss beef, mainly from our own breeding or from regional breeders who produce with the same strict guidelines as we do.

Please find more information on: [www.highlandbeef.ch](http://www.highlandbeef.ch) or [www.highlandcattle.ch](http://www.highlandcattle.ch)

### Local food, fair production

we buy as much as possible from local producers, preferably organic products

### Our menu: inspiration and creation

Scottish food made from Swiss quality products - this is it!

\*\*\*\*\*

### Unsere Lebensmittel werden nachhaltig produziert und stammen aus der Region oder aus Schweizer Produktion

Hochlandrind-Fleisch:	Herbert Widmer, 3658 Merligen, <a href="http://www.highlandbeef.ch">www.highlandbeef.ch</a>
Speck:	Produzenten aus der Region (CH)
Poulet:	aus dem Alpstein-Gebiet (CH)
Forelle:	Grabenmühle, 3655 Sigriswil
Eier, Milchprodukte:	Produzenten aus der Region (CH)

**Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter/innen gerne.**

**Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7% Mehrwertsteuer**

## Vorspeisen

**Kyloos` starter plate (für 2 Personen)**

| CHF 24

Trockenfleisch vom Hochlandrind, lokaler Hobelkäse

**Tatar vom schottischen Hochlandrind (100g)**

| CHF 28.50

mit kleiner Salatgarnitur, Bannockbrot und Butter

- Mit Whisky, Calvados oder Cognac
- Mit Pommes frites

+ CHF 3

+ CHF 5

## Salate

**Grüner Salat**

| CHF 7.50

**Cole-Slaw Salat mit geröstetem Speck**

| CHF 10.50

Weisskabis und Rüeblin in feine Streifen geschnitten  
an Joghurtsauce

## Suppen

**Tagessuppe**

| CHF 9.50

**Vegane Suppe**

| CHF 11.50

Suppe vom Röstpeperoni, mit Kokosmilch, Cardamom und  
Cashewkernen

**Cock a leekie soup**

| CHF 12.50

Schottische Suppe mit Lauch, Rollgerste und Fleisch vom  
schottischen Hochlandrind

**Cullen Skink**

| CHF 13.50

Eintopf mit Kartoffel, Ingwer, Chili und geräucherter Forelle  
von der Grabenmühle Sigriswil

## Vegetarisch

**Shepherd's Pie (vegan)** | CHF 24.50

Geschichtetes von braunen Linsen und Gemüse mit Süsskartoffelstock gratiniert

**Tofu Tikka Masala (vegan)** | CHF 26.00

mit Bio-Tofu, Jasminreis

**Whisky-Fondue pro Person** | CHF 34.00

Käsefondue mit Whisky und hausgemachtem Brot

## Hauptgerichte

**Tatar vom schottischen Hochlandrind (140g)** | CHF 34.50

mit kleiner Salatgarnitur, Bannockbrot und Butter

- Mit Whisky, Calvados oder Cognac + CHF 3
- Mit Pommes frites + CHF 5

**Chicken Tikka Masala vom Alpstein-Poulet** | CHF 34.00

mit Jasminreis und Kreuzkümmel-Joghurt



Ob ihr es glaubt oder nicht, dieses Gericht wurde in Schottland erfunden, und zwar vom Pakistani Ali Ahmed, der in Glasgow ein indisches Restaurant betrieb!

**Haggis Neeps and Tatties** | CHF 36

Haggis ist DAS schottische Nationalgericht aus Innereien vom Lamm mit Zwiebeln und Hafermehl, serviert mit Steckrüben, Kartoffelstock und Whiskysauce

**Bratwurst vom schottischen Hochlandrind (100% Rindfleisch)** | CHF 24  
mit Zwiebelsauce

**Fish & Chips** | CHF 32  
Forellenkusperli aus Forellen von der Grabenmühle Sigriswil im schottischen Bierteig gebacken, mit hausgemachten Pommes frites und Tartarsauce

**Beef & Ale Stew** | CHF 42  
Rindsragout in Dunkelbier-Sauce, mit Kartoffelstock und Blattsalat

## ***Our Steaks***

**Kyloe's Steak (mariniert, 200g), vom schottischen Hochlandrind** | CHF 39  
mit hausgemachter Kräuterbutter

**Hohrückensteak (200g) vom schottischen Hochlandrind** | CHF 43  
mit hausgemachter Kräuterbutter

**Entrecôte (180g) vom schottischen Hochlandrind** | CHF 49  
mit hausgemachter Kräuterbutter



**Unsere Steaks und die Bratwurst servieren wir wahlweise:**

- mit hausgemachten Country Cuts und Grillgemüse
- als Fitnessteller mit Salat
- mit Mash & Gravy (Stock & Jus) und Grillgemüse

## Kylooe`s Gourmet Burgers

**Highland Beefburger (160g)** mit hausgemachtem Brioche-Bun, Tomate, Zwiebel, Essiggurke, Salatblatt und Sauce **\*\*\***) | **CHF 25**

**Auf Wunsch mit:**

- Hobelkäse | + CHF 2
- Speck | + CHF 2
- Spiegelei | + CHF 2
- mit Country Cuts oder Pommes (hausgemacht) | + CHF 5

**Pulled Highland-Beefburger** mit hausgemachtem Brioche-Bun, Tomate, Zwiebel, Cole-Slaw, Essiggurke, Salatblatt und Sauce **\*\*\***) | **CHF 27**

**Auf Wunsch mit:**

- Hobelkäse | + CHF 2
- Speck | + CHF 2
- Spiegelei | + CHF 2
- mit Country Cuts oder Pommes (hausgemacht) | + CHF 5

**Veggie-Burger** mit hausgemachtem Brioche-Bun, Gemüse-Kichererbsen-Patty, Tomate, Zwiebel, Essiggurke, Salatblatt und Sauce **\*\*\***) | **CHF 22**

**Auf Wunsch mit:**

- Hobelkäse | + CHF 2
- Spiegelei | + CHF 2
- mit Country Cuts oder Pommes (hausgemacht) | + CHF 5

**\*\*\*) Saucen:**

- *Kylooe's Sauce (mit Whisky)*
- *Barbeque*
- *Chipotle-Chili (scharf)*

## **Kids' Menu**

**Chicken Nuggets mit Pommes**

**| CHF 9.50**



**Miniburger mit Pommes**

**| CHF 15**



**Fish`n Chips (kleine Portion) mit Pommes**

**| CHF 16**



## Desserts

### **Cranachan**

| CHF 12.50

Der «König der schottischen Desserts»: ursprünglich wurde es im Juni zur Feier der Himbeeren-Ernte gegessen.

Es besteht deshalb aus Himbeeren, Haferflocken, Rahm und (natürlich) Whisky. Fruchtig, leicht und erfrischend!

### **Triple Choc Brownie (lauwarm)**

| CHF 13.50

mit Walnüssen, Ahornsirup, Vanilleglacé und Rahm

### **Sticky Date Pudding**

| CHF 14.50

Kleines Bisquitküchlein mit Datteln warm serviert, dazu Vanilleglacé und Caramelsauce

## Glacé

### **Von der Stiftung «TRANSfair» in Thun**

#### **Becher à 120ml in den Sorten:**

| CHF 6

- Caramel
- Mocca
- Schokolade
- Stracciatella
- Vanille
- Whisky
- Zitrone

#### **Rahm**

+ CHF 1.50

*Seit über 25 Jahren bietet TRANSfair Menschen, die vorwiegend aus psychischen Gründen besonders herausgefordert sind, einen begleiteten Arbeitsplatz und damit eine geordnete Tagesstruktur sowie gesellschaftliche Anteilnahme. TRANSfair unterstützt und ermöglicht Menschen den Wiedereinstieg in den Arbeitsmarkt. Gemeinsam als Team schafft TRANSfair bleibende kulinarische Momente für seine Kunden, ist Partner für die nationale und regionale Wirtschaft – von Produktion bis Versandlogistik – und deckt eine grosse Bandbreite professioneller Dienstleistungen ab.*





Welcome / Fàilte Chridheil

to

Restaurant Kyloe's Fine Dining!





### Was bedeutet Kyloe's?

"Kyloe" ist der schottisch-gälische Name für das schottische Hochlandrind (Highland Cattle). Wir servieren ausschliesslich Schweizer Hochlandrindfleisch, zum Teil aus unserer eigenen Zucht oder von regionalen Züchtern, die mit denselben strengen Richtlinien produzieren wie wir.

Mehr Infos erhalten Sie auch unter: [www.highlandbeef.ch](http://www.highlandbeef.ch) oder [www.highlandcattle.ch](http://www.highlandcattle.ch)

### Unser Menu: Inspiration und Kreation

Schottische Spezialitäten, hergestellt mit Schweizer Qualitätsprodukten – this is it!

\*\*\*\*\*



### What does Kyloe's mean?

"Kyloe" is the Scottish Gaelic name for the Scottish Highland Cattle. We serve only Swiss beef, mainly from our own breeding or from regional breeders who produce with the same strict guidelines as we do.

Please find more information on: [www.highlandbeef.ch](http://www.highlandbeef.ch) or [www.highlandcattle.ch](http://www.highlandcattle.ch)

### Local food, fair production

we buy as much as possible from local producers, preferably organic products

### Our menu: inspiration and creation

Scottish food made from Swiss quality products - this is it!

\*\*\*\*\*

### Our food is sustainably produced and comes from the region or from Swiss production:

Highland Beef:	Herbert Widmer, 3658 Merligen, <a href="http://www.highlandbeef.ch">www.highlandbeef.ch</a>
Bacon:	Local producers (CH)
Chicken:	from the Alpstein mountains (CH)
Trout:	Grabenmühle, 3655 Sigriswil
Eggs, Dairy products:	Local producers (CH)

**Our staff will be happy to provide you with information about ingredients in our dishes that can trigger allergies and/or intolerances.**

**All prices are in CHF incl. 7.7% VAT**

## Starters

- Kyloe`s starter plate (for 2 persons)** | CHF 24  
*Dry cured Highland beef, local cheese*
- Highland Beef Tartar (100g)** | CHF 28.50  
*with salad, bannock bread and butter*
- with Whisky, Calvados or Cognac + CHF 3
  - with French fries + CHF 5

## Salads

- Green salad** | CHF 7.50
- Coleslaw with roasted bacon** | CHF 10.50  
*Coleslaw and carrots, thinly sliced with a yogurt dressing*

## Soups

- Soup of the day** | CHF 9.50
- Vegan soup** | CHF 11.50  
*Soup from roasted peppers, with coconut milk, cardamom and cashew nuts*
- Cock a leekie soup** | CHF 12.50  
*Popular Scottish soup with leek, barley and Highland Beef*
- Cullen Skink** | CHF 13.50  
*Stew with potatoes, ginger, chili and smoked trout*

## Vegetarian

**Shepherd's Pie with lentil (vegan)** | CHF 24.50  
*Lentil and vegetable pie with sweet potatoes*

**Tofu Tikka Masala (vegan)** | CHF 26.00  
*with organic Tofu, Jasmin rice*

**Whisky-Fondue per person** | CHF 34.00  
*Cheese fondue with Whisky and homemade bread*

## Main courses

**Highland Beef Tartar (140g)** | CHF 34.50  
*with salad, bannock bread and butter*  
- with Whisky, Calvados or Cognac + CHF 3  
- with French fries + CHF 5

**Chicken Tikka Masala with chicken** | CHF 34.00  
*with Jasmin rice und cumin yoghurt*



**Believe it or not, this dish was invented in Scotland by the Pakistani Ali Ahmed, who ran an Indian restaurant in Glasgow!**

**Haggis, Neeps and Tatties** | CHF 36  
*Traditional Scottish dish made with lamb offal, served with turnips, mashed potatoes and whisky sauce*

**Highland Beef Sausage (100% beef)**  
*with a traditional Swiss onion sauce*

| CHF 24

**Fish`n Chips**

*Trout in traditional Scottish beer batter, served with  
homemade fries and tartar sauce*

| CHF 32

**Beef & Ale Stew**

*Beef ragout in dark beer sauce, with mashed potatoes  
and green salad*

| CHF 42

## **Our Steaks**

**Kyloe's Steak (marinated, 200g), Highland Beef**  
*with homemade herb butter*

| CHF 39

**Highland Beef Ribeye steak (200g)**  
*with homemade herb butter*

| CHF 43

**Highland Beef Sirloin steak (180g)**  
*with homemade herb butter*

| CHF 49



**Main courses (Steaks and Highland beef sausage dishes) are available  
with:**

- a choice of homemade potato wedges and grilled vegetables
- as a healthy option with green salad
- with Mash & Gravy and grilled vegetables



## Kyloe`s Gourmet Burger

**Highland Beef burger (160g)** with homemade Brioche bun, sliced tomato, onion, pickles, lettuce and Sauce **\*\*\*)** | **CHF 25**

**Optional extras:**

- cheese | + CHF 2
- bacon | + CHF 2
- fried egg | + CHF 2
- homemade potato wedges or fries | + CHF 5

**Pulled Highland-Beefburger** with homemade Brioche bun, sliced tomato, onion, pickles, lettuce and Sauce **\*\*\*)** | **CHF 27**

**Optional extras:**

- cheese | + CHF 2
- bacon | + CHF 2
- fried egg | + CHF 2
- homemade potato wedges or fries | + CHF 5

**Veggie-Burger with homemade Brioche bun,** Vegetable chickpea patty, tomato, onion, pickles, lettuce and sauce **\*\*\*)** | **CHF 22**

**Optional extras:**

- cheese | + CHF 2
- fried egg | + CHF 2
- homemade potato wedges or fries | + CHF 5

**\*\*\*) Our homemade sauces:**

- Kyloe's Sauce (with Whisky)
- Barbeque
- Chipotle-Chili (spicy)

## **Kids' Menu**

**Chicken Nuggets with fries**

**| CHF 9.50**



**Miniburger with fries**

**| CHF 15**



**Fish`n Chips (small portion) with fries**

**| CHF 16**



## Desserts

### **Cranachan**

| CHF 12.50

King of Scottish desserts, the Cranachan used to be enjoyed in June to celebrate the raspberry harvest.

It contains raspberries, oatmeal, cream and whisky.

Fruity and refreshing!

### **Triple Choc Brownie (warm)**

| CHF 13.50

mit walnuts, maple syrup, vanilla ice cream and cream

### **Sticky Date Pudding**

| CHF 14.50

Small biscuit cake with dates (served warm),

vanilla ice cream and toffee sauce

## Ice cream

from the "TRANSfair" foundation in Thun

120ml cups in the following varieties:

### **Our flavors (120ml)**

| CHF 6

- Caramel
- Mocca
- Chocolate
- Stracciatella
- Vanilla
- Whisky
- Lemon

### **With cream**

+ CHF 1.50

For more than 25 years, TRANSfair has been offering people who are particularly challenged for psychological reasons a supervised workplace and thus an orderly daily structure and social participation. TRANSfair supports and enables people to re-enter the labor market. Together as a team, TRANSfair creates lasting culinary moments for its customers, is a partner for the national and regional economy - from production to shipping logistics - and covers a wide range of professional services.