

Unsere Speisekarte

regional - saisonal - modern

Wie unsere treue Stammkundschaft schon weiss, liegt es uns sehr am Herzen, möglichst viele regionale, tier- und umweltgerecht produzierte Lebensmittel in unserer Küche zu verarbeiten.

Alle Backwaren wie Zopf, Toastbrot und Konfekt werden von uns selber hergestellt und gebacken.

Den passenden Wein finden Sie in unserer reichhaltigen Weinkarte, oder Sie können direkt in unserem gewölbten Sandsteinweinkeller, wo Qualitätsweine der besten Jahrgänge aus ganz Europa bei idealer Temperatur gelagert werden, aussuchen.

Alle Desserts und Glacen sind hausgemacht; sie enthalten weder künstliche Aromen noch Konservierungsstoffe.

Auf Wunsch kochen wir auch gerne Schonkost wie gluten- oder laktosefrei.

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Blattsalat hausgemachte Salatsaucen	11.50
Gemischter Salat	14.50
Frühlingssalat grüne Spargeln Honigdressing Rohschinkenchips	19.50
Frühlingssalat mit gebratenen Riesencrevetten	26
Hausgeräucherter Sockeye-Wildlachs Meerrettichschaum Toast & Butter	25
Rindfleischtartar Salatbouquet Toast & Butter	25



Suppen

Bärlauchsuppe Pfefferbrätzeli	11.50
Rote Currysuppe grillierten Riesencrevetten	16

Warme Vorspeisen

Bärlauch-Ricotta-Ravioli Bärlauchrahmsauce	25
Weisse & grüne Spargeln Sauce Hollandaise Salzkartoffeln	23
Gebratene Eglifilets frische Kräuter Salzkartoffeln Gemüse	26
Gebratenes Kabeljaufilet Sauce Hollandaise Salzkartoffeln weisse & grüne Spargeln	25

Hauptgänge

Aus dem Wasser

Gebratene Eglifilets frische Kräuter Salzkartoffeln Gemüse	51
Gebratenes Kabeljaufilet Sauce Hollandaise Salzkartoffeln weisse & grüne Spargeln	49
Pochiertes Zanderfilet Bärlauchsauce Butterreis Gemüse	49
Gemischter Fischsteller "Goldener Fisch" frische Kräuter Salzkartoffeln Gemüsegarnitur	56
Ganze Forelle in Butter gebraten mit frischen Kräutern Salzkartoffeln	42
Ganze Forelle blau aus dem Hirsere-Sud Salzkartoffeln zerlassene Butter	42

Krustentiere

Gebratener Langustenschwanz & Jakobsmuscheln Zitronen-Hollandaise Langkornreis Erbsenpüree Gemüsegarnitur	58
Grillierte Riesencrevetten Sauce Hollandaise Langkornreis weisse & grüne Spargeln	49

Kalb

Geschnetzeltes Kalbfleisch Rahmsauce Pilze Berner Speck-Rösti	45
Grilliertes Kalbssteak Sauce Hollandaise Kartoffelgratin weisse & grüne Spargeln	56

Rind

Grilliertes Rindfiletsteak Sauce Bèarnaise Kartoffelgratin weisse & grüne Spargeln	58
Rindsfiletwürfel "Stroganoff" Hausgemachte Nudeln	49

Schwein

Grilliertes Schweinssteak Sauce Hollandaise Kartoffelgratin weisse & grüne Spargeln	39
Duett vom Schwein Rosmarinjus Kartoffelgratin Gemüsegarnitur	43
Paniertes Schweinskarreeschnitzel Berner Pommes Frites	29
Schweinskarreeschnitzel Pilzrahmsauce Nudeln	31

Emmentaler Spezialitäten

Währschafter Bernerteller gesalzen & geräuchert Salzkartoffeln Sauerkraut Dörrbohnen	36
Lammvoressen Safransauce Kartoffelschnee Gemüse garnitur	41

Vegetarische Gerichte

Weisse & grüne Spargeln Sauce Hollandaise Salzkartoffeln	37
Gebratenes Hirseschnitzel Tomatensauce Gemüse garnitur	34
Bärlauch-Ricotta-Ravioli Rahmsauce	39
Reichhaltiges Gemüseteller Kartoffelgratin	34
Gebratene Früchte Curryrahmsauce Kokosflocken Reisring	34



Monatsmenü

Bunter Frühlingsalat mit grünen Spargeln,
Honigdressing

serviert mit knusprigen Rohschinkenchips

1dl Ursus Assemblage Blanc AOC, Zweifel

Weine

Zürich Höngg, Schweiz

2024

Bärlauchrahmsuppe

knuspriges Pfeffer-Brätzeli

Rosa gebratenes Lammkarree „Provencale“

Rosmarinjus

Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

1dl Petit Gigolo, Mathier

Wallis, Schweiz

2023

Braunes Schoggimousse

garniert mit Schlagrahm und Früchten

oder

Käseteller mit Käse vom Affineur Jumi

Birne und Trauben

Nussbrot

Menu ohne Wein 83.—

Menu mit Wein 99.—



Fischmenu „Goldener Fisch“

Hausgeräucherter Sockeye-Wildlachs

Meerrettichschaum

Frühlingsalat, Toast und Butter

Rote Currysuppe

Jakobsmuschel

Grillierte Riesencrevette

Krustentiersauce

Nudelnest

In Butter gebratenes Kabeljaufilet

Sauce Hollandaise

Weisse & grüne Spargeln

Salzkartoffeln

Käseteller mit Käse vom Affineur Jumi

Birne und Trauben

Nussbrot

Kleine Dessertvariation

Menupreis pro Person Fr. 105.—



Gourmetmenu

Würziges Rindfleischtartar
garniert mit Blattsalaten

Toast und Butter

Bärlauchrahmsuppe
knuspriges Pfeffer-Brätzeli

Pochiertes Kabeljaufilet
Chardonnaysauce
Gemüse und Butterreis

Gebratenes Kalbssteak
Sauce Hollandaise
Weisse & grüne Spargeln
Kartoffelgratin

Käseteller mit Käse vom Affineur Jumi
Birne und Trauben
Nussbrot

Nuss-Nougat Parfait
Birnenkompott

Menupreis pro Person Fr. 115.—