

# 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 Mâcon Fuissé "Les deux Bois"

Domaine Giroux | Burgund, Frankreich

Chardonnay

2020

\*\*\*

Bärlauchrahmsuppe

knuspriges Pfeffer-Brätzeli

\*\*\*

Duett vom Schwein mit Rosmarinjus

saftig geschmortes Bäggli und gebratenes

Filetmedaillon

Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

1dl Cuvée Hirsere rot, Riem, Daepf & Co. AG

Wallis, Schweiz

Malbec

Cornalin | Syrah | Pinot Noir | Diolinoir |

Humagne rouge

\*\*\*

Erdbeermousse mit Rhabarberkompott

oder

Käseteller mit Käse vom Affineur Jumi

Birne und Trauben

Nussbrot

\*\*\*

Menu ohne Wein CHF 83

Menu mit Wein CHF 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

\*\*\*

Kaffee-Baileys Parfait

Nusskrokant und Caramelsauce

Schlagrahm

\*\*\*

Menupreis pro Person Fr. 115.—