

# 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   angemachte Gemüsesalate & Blattsalate   hausgemachte Salatsaucen	14.50
Nüsslisalat   Speck & Brot	18.50
Nüsslisalat   Nüsse & Kerne	18.50
Hausgeräucherter Sockeye-Wildlachs   Meerrettichschaum   Toast & Butter	25
Rindfleischtartar   Salatbouquet   Toast & Butter	25
Wildterrinen im Speckmantel   Kürbischutney   Preiselbeeren	25



## Suppen

---

Kürbisrahmsuppe   Kürbiskerne	11.50
Rote Currysuppe   grillierte Riesencrevetten	16

## Warme Vorspeisen

---

Hausgemachte Ravioli mit Kürbis-Frischkäsefüllung an einer sämigen Sauce	25
Gebatene Eglifilets   frische Kräuter   Salzkartoffeln   Gemüse	26
Pochiertes Zanderfilet   Kräuterrahmsauce   Gemüse   Butterreis	25
Grillierte Riesencrevetten   Krustentiersauce   Nudeln   Gemüse	26

# Hauptgänge

## Aus dem Wasser

---

Gebratene Eglifilets   frische Kräuter   Salzkartoffeln   Gemüse	51
Pochiertes Zanderfilet   Kräuterrahmsauce   Butterreis   Gemüse	49
Gebratene Tranche vom Wildlachs   Gemüse garnitur   Salzkartoffeln	49
Ganze Forelle in Butter gebraten mit frischen Kräutern   Salzkartoffeln	42
Ganze Forelle blau aus dem Hirsere-Sud   Salzkartoffeln   zerlassene Butter	42

## Krustentiere

---

Grillierte Riesencrevetten   Krustentiersauce   Nudeln   Gemüse	49
---	----

## Kalb

---

Geschnetzeltes Kalbfleisch   Rahmsauce   Pilze   Berner Speck-Rösti	45
Grilliertes Kalbssteak   Zwiebel-Balsamico Jus   Kartoffelgratin   Gemüse garnitur	56

## Rind

---

Grilliertes Rindfiletsteak   Pfeffersauce   Kartoffelgratin   Gemüse garnitur	58
Rindsfiletwürfel "Stroganoff"   Hausgemachte Nudeln	49

## Schwein

---

Paniertes Schweinskarreeschnitzel   Berner Pommes Frites	29
Schweinskarreeschnitzel   Pilzrahmsauce   Nudeln	31

## Emmentaler Spezialitäten

---

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

## Wild

---

Unsere Rehe beziehen wir ausschliesslich von Jägern unserer Region aus der Sommer- und Herbstjagd.

Zu allen Wildgerichten servieren wir folgende hausgemachte Beilagen:

Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Kastanien, Rotweibirne, pochierter Apfel Mirza und Eierspätzli

Rosa gebratenes Rehrückenfilet mit kräftigem Holunderjus	55
Grillierte Rehschnitzeli mit frischen Pilzen an einer sämigen Wildrahmsauce	50
Rosa gebratenes Rehnüssli mit frischen Pilzen und Wildrahmsauce	48
Geschnetzeltes Rehnüssli mit gemischten Pilzen und Wildrahmsauce	46
Würziger Rehpfeffer nach altem Rezept "Hubertus"	41
Rehrücken nach alter Tradition auf der Platte in zwei Gängen serviert (ab 2 Personen)	pro Person 67



## Vegetarische Gerichte

---

Gebratenes Hirseschnitzel   Tomatensauce   Gemüse garnitur	34
Hausgemachte Ravioli mit Kürbis-Frischkäsefüllung an einer sämigen Sauce	39
Reichhaltiges Gemüseteller   Kartoffelgratin	34
Jägerinnteller   Früchte   Rosenkohl   Rotkraut   Kastanien   Spätzli	36



## Monatsmenü

\*\*\*

Hausgemachte Wildterrinen im Speckmantel

Preiselbeersauce, schwarze Baumnuss

Toast und Butter

*1dl Cuvée Hirsere weiss, Riem, Daepf & Co. AG*

*Genf, Schweiz*

2023

\*\*\*

Kürbisrahmsuppe

Kürbiskernöl und geröstete Kerne

\*\*\*

Grillierte Rehschnitzeli mit frischen Pilzen

sämige Wildrahmsauce

hausgemachte Wildbeilagen

*1dl Château d'Agel "les Bonnes"*

*Minervois, Frankreich*

2023

\*\*\*

Hausgemachter Rumtopf mit Vanilleglace

oder

Käseteller mit Käse vom Affineur Jumi

Birnenchutney und Nussbrot

\*\*\*

Menu ohne Wein 83.—

*Menu mit Wein 99.—*



## Fischmenu „Goldener Fisch“

\*\*\*

Hausgeräucherter Sockeye-Wildlachs

mit Meerrettichschaum

Toast und Butter

\*\*\*

Rote Currysuppe

gebratene Crevette

\*\*\*

Pochiertes Zanderfilet an einer

sämigen Weissweinsauce

Butterreis

\*\*\*

In Butter gebratenes Kabeljaufilet

mit frischen Kräutern

Gemüsegarnitur

Salzkartoffeln

\*\*\*

Käseteller mit Käse vom Affineur Jumi

Birne, Trauben und Nussbrot

\*\*\*

Kastanienmousse

Waldbeerkompott

\*\*\*

Menupreis pro Person Fr. 105.—



## Gourmetmenu

\*\*\*

Würziges Rindfleischtartar  
garniert mit Blattsalaten

Toast und Butter

\*\*\*

Kürbisrahmsuppe  
Kürbiskernöl und geröstete Kerne

\*\*\*

Pochiertes Kabeljaufilet  
Chardonnaysauce

Gemüse und Butterreis

\*\*\*

Rosa gebratenes Rehrückenfilet  
kräftiger Wildjus mit Holunder  
hausgemachte Wildbeilagen

\*\*\*

Käseteller mit Käse vom Affineur Jumi  
Birne und Trauben

Nussbrot

\*\*\*

Zimtparfait  
Rotweinzwetschgen

\*\*\*

Menupreis pro Person Fr. 115.—