

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
Rehterrine im Speckmantel Kürbischutney Preiselbeeren	25



Suppen

Kürbisrahmsuppe Kürbiskerne	11.50
Rote Currysuppe grillierte Riesengarnelen	16

Warme Vorspeisen

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

Hauptgänge

Aus dem Wasser

Gebratene Eglifilets frische Kräuter Salzkartoffeln Gemüse	51
Pochiertes Zanderfilet Kräuterrahmsauce Butterreis Gemüse	49
Gebratene Tranche vom Kabeljau Gemüsegar nitur 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 Gemüsegar nitur	56

Rind

Grilliertes Rindfiletsteak Pfeffersauce Kartoffelgratin Gemüsegar nitur	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 Gemüsegar nitur	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, Rotweinsbirne, 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
Jägerinnenteller Früchte Rosenkohl Rotkraut Kastanien Spätzli	36



Monatsmenü

Hausgemachte Rehterrine im Speckmantel

Preiselbeersauce, schwarze Baumnuss

Toast und Butter

1dl Cuvée Hirsere weiss, Riem, Daep & Co. AG

Genf, Schweiz

2024

Kürbisrahmsuppe

Kürbiskernöl und geröstete Kerne

Grillierte Rehschnitzeli mit frischen Pilzen

sämige Wildrahmsauce

hausgemachte Wildbeilagen

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

Wallis, Schweiz

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

Gemüse garnitur

Salzkartoffeln

Käseteller mit Käse vom Affineur Jumi

Birne, Trauben und Nussbrot

Kastanienmousse

Waldbeerkompott

Menupreis pro Person

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

115.—