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 | Meerettichschaum | Toast & Butter	25
Rindfleischtartar | Salatbouquet | Toast & Butter	25
Rehterrine 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
Gebratene 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 Kabeljau | Gemüsegarnitur | 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 | Gemüsegarnitur	56

Rind

Grilliertes Rindfiletsteak | Pfeffersauce | Kartoffelgratin | Gemüsegarnitur	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 | Gemüsegarnitur	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, Rotweinbirne, 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 | Gemüsegarnitur	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, Daepp & Co. AG

Genf, Schweiz

2024

***

Kürbisrahmsuppe

Kürbiskernöl und geröstete Kerne

***

Grillierte Rehschnitzeli mit frischen Pilzen

sämige Wildrahmsauce

hausgemachte Wildbeilagen

1dl Cuvée Hirsere rot, Riem, Daepp & 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

Gemüsegarnitur

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.—