

# 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
Hausgeräucherter Sockeye-Wildlachs   Meerrettichschaum   Toast & Butter	25
Rindfleischtartar   Salatbouquet   Toast & Butter	25
Crèmige Burrata   lauwarmer Cherrytomaten   Basilikum	19
Bunter Sommersalat   lauwarmer, grillierter Riesencrevetten	26



## Suppen

Tomatensuppe mit Basilikum "kalt oder heiss" Sbrinz Sablé	11.50
Gazpacho Andaluz   Gewürzcroûtons	11.50
Rote Currysuppe   grillierter Riesencrevetten	16

## Warme Vorspeisen

Ravioli mit Dörrotomaten-Frischkäsefüllung   Basilikumsauce	25
Gebratenes Zanderfilet   frische Kräuter   Salzkartoffeln   Gemüse	25
Gebratene Eglifilets   frische Kräuter   Salzkartoffeln   Gemüse	26
Gebratene Tranche vom Sockeye Wildlachs   Limettensabayon   Salzkartoffeln   Gemüse	24



Grillierte Riesencrevetten | Krustentiersauce | Nudeln | Gemüse

26

# Hauptgänge

## Aus dem Wasser

---

Gebratene Eglifilets   frische Kräuter   Salzkartoffeln   Gemüse	51
Gebratenes Zanderfilet   frische Kräuter   Salzkartoffeln   Gemüse	49
Gedämpfte Kabeljautranche auf Tomaten-Oliven Ragout   Butterreis   Gemüse	49
Gemischter Fischteller "Goldener Fisch"   frische Kräuter   Salzkartoffeln   Gemüse garnitur	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   Zitronensabayon   Langkornreis   Erbsenpüree   Gemüse garnitur	58
Grillierte Riesencrevetten   Krustentiersauce   Nudeln   Gemüse	49

## Kalb

---

Geschnetzeltes Kalbfleisch   Rahmsauce   Pilze   Berner Speck-Rösti	45
Grilliertes Kalbssteak   Whisky-Senfkornsauce   Kartoffelgratin   Gemüse garnitur	56

## Rind

---

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

## Schwein

---

Duett vom Schwein   Bäggli & Filet   Rosmarinjus   Gratin   Gemüse	43
Grilliertes Schweinssteak   Kräuterbutter   Kartoffelgratin   Gemüse garnitur	39
Paniertes Schweinskarreeschnitzel   Berner Pommes Frites	29
Schweinskarreeschnitzel   Pilzrahmsauce   Nudeln	31

### Emmentaler Spezialitäten

---

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

### Vegetarische Gerichte

---

Gebratenes Hirseschnitzel   Tomatensauce   Gemüse garnitur	34
Ravioli mit Dörrtomaten-Frischkäsefüllung   sämige Basilikumsauce	39
Reichhaltiges Gemüseteller   Kartoffelgratin	34
Gebratene Früchte   Curryrahmsauce   Kokosflocken   Reising	34



## Monatsmenü

\*\*\*

Crémige Burrata

buntes Tomatenerlei und Basilikum

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

AG

*Genf, Schweiz*

2024

\*\*\*

Gazpacho Andaluz

mit knusprigen Gewürzcroûtons

\*\*\*

Duett vom Schwein

saftig geschmortes Bäggli

gebratenes Filetmedaillon mit Rosmarinjus

Kartoffelgratin und Gemüsegarntur

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

*Wallis, Schweiz*

2023

\*\*\*

Coupe Romanoff

*oder*

Käseteller mit Käse vom Affineur Jumi

Birnenchutney und Nussbrot

\*\*\*

Menu ohne Wein 83.—

Menu mit Wein 99.—



## Fischmenu „Goldener Fisch“

\*\*\*

Zandertatar mit Zitrone

Buntes Sommersalatbouquet

Toast und Butter

\*\*\*

Rote Currysuppe

gebratene Crevette

\*\*\*

Gebratene Tranche vom Sokeye Wildlachs

mit Zitronensabayon

zweierlei Erbsen

\*\*\*

Gedämpfte Tranche vom Kabeljaufilet

auf Tomaten-Oliven Ragout

Butterreis und Gemüse

\*\*\*

Käseteller mit Käse vom Affineur Jumi

Birne und Trauben

Nussbrot

\*\*\*

Kirschparfait

eingemachte Kirschen

\*\*\*

Menupreis pro Person Fr. 105.—



## Gourmetmenu

\*\*\*

Würziges Rindfleischtartar  
garniert mit Blattsalaten

Toast und Butter

\*\*\*

Kalte Tomatensuppe

Sbrinz-Sablé

\*\*\*

Gedämpfte Tranche vom Kabeljaufilet  
auf Tomaten-Oliven Ragout

Butterreis

\*\*

Grilliertes Kalbssteak

an einer sämigen Whisky-Senfkornsauce

Gemüsegarnitur und Kartoffelgratin

\*\*\*

Käseteller mit Käse vom Affineur Jumi

Birne und Trauben

Nussbrot

\*\*\*

Erdbeermousse

Rhabarberkompott

\*\*\*

Menupreis pro Person Fr. 115.—