

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 |
| Gebrautes Zanderfilet frische Kräuter Salzkartoffeln Gemüse | 25 |
| Gebraute Eglifilets frische Kräuter Salzkartoffeln Gemüse | 26 |
| Gebraute 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 Tomatenallerlei 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 Gemüse garnitur

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

Wallis, Schweiz

2023

Aprikosenmousse mit Aprikosenkompott garniert

mit Schlagrahm und Früchten

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

Kleine Dessertvariation

Menupreis pro Person Fr. 115.—