

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 lauwarme Cherrytomaten Basilikum	19
Bunter Sommersalat lauwarme, grillierte Riesencrevetten	26



Suppen

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

Warme Vorspeisen

Ravioli mit Dörrtomaten-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

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 Gemüsegarnitur	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 Gemüsegarnitur	58
Grillierte Riesencrevetten Krustentiersauce Nudeln Gemüse	49

Kalb

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

Rind

Grilliertes Rindfiletsteak Pfeffersauce Kartoffelgratin Gemüsegarnitur	58
Rindsfiletwürfel "Stroganoff" Hausgemachte Nudeln	49

Schwein

Duett vom Schwein Bäggli & Filet Rosmarinjus Gratin Gemüse	43
Grilliertes Schweinssteak Kräuterbutter Kartoffelgratin Gemüsegarnitur	39
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

Vegetarische Gerichte

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



Monatsmenü

Crémige Burrata

buntes Tomatenallerlei und Basilikum

1dl Cuvée Hirsere weiss, Riem, Daep & 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, Daep & 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
Gemüse garnitur und Kartoffelgratin

Käseteller mit Käse vom Affineur Jumi

Birne und Trauben

Nussbrot

Kleine Dessertvariation

Menupreis pro Person Fr. 115.—