

# 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  <br>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.—