

# 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 |
| Duo vom Lachs   hausgeräucherter Sockeye-Wildlachs   Lachsterrine mit Dillsenfauce   Toast und Butter | 25    |
| Rindfleischtartar   Salatbouquet   Toast & Butter                                                     | 25    |

## Suppen

---

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| Weissweinsuppe   Sbrinzsablée               | 11.50 |
| Rote Currysuppe   grillierte Riesengarnelen | 16    |

## Warme Vorspeisen

---

|                                                                             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------|----|
| Hausgemachte Waldpilzravioli an einer sämigen Rahmsauce mit frischen Pilzen | 25 |
| Gebratene Eglifilets   frische Kräuter   Salzkartoffeln   Gemüse            | 26 |
| Pochiertes Zanderfilet   Kräuterrahmsauce   Gemüse   Butterreis             | 25 |
| Grillierte Riesengarnelen "Provencale"   Butterreis   Gemüse                | 26 |

# Hauptgänge

## Aus dem Wasser

---

|                                                                                             |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Gebratene Eglifilets   frische Kräuter   Salzkartoffeln   Gemüse                            | 51 |
| Pochiertes Zanderfilet   Kräuterrahmsauce   Butterreis   Gemüse                             | 49 |
| Gebratene Tranche vom Sockeye-Wildlachs   Zitronensabayon   Erbsen   Salzkartoffeln         | 48 |
| 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   Reis   Erbsen   Gemüse | 58 |
| Grillierte Riesencrevetten "Provencale"   Butterreis   Gemüse                           | 49 |

## Kalb

---

|                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|----|
| Geschnetzeltes Kalbfleisch   Rahmsauce   Pilze   Berner Speck-Rösti             | 45 |
| Grilliertes Kalbssteak   Eierschwämmli sauce   Kartoffelgratin   Gemüsegarnitur | 56 |

## Rind

---

|                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Grilliertes Weide-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  <br>Dörrbohnen | 36 |
| Emmentaler Gitzivoressen   Safransauce   Kartoffelschnee   Gemüse garnitur                      | 41 |
| Gebratene Gitzischnitzel im Speckmantel   Rosmarinjus   Kartoffelgratin  <br>Gemüse garnitur    | 43 |

### Vegetarische Gerichte

---

|                                                                             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------|----|
| Gebratene Hirseschnitzel   Tomatensauce   Gemüse garnitur                   | 34 |
| Hausgemachte Waldpilzravioli an einer sämigen Rahmsauce mit frischen Pilzen | 39 |
| Reichhaltiges Gemüse teller   Kartoffelgratin                               | 34 |
| Verschiedene gebratene Früchte mit Kokosflocken serviert im Reisring        | 34 |



## Monatsmenü

\*\*\*

Duo vom Lachs

hausgeräucherter Sockeye-Wildlachs

Lachsterrine mit Dillsenfauce,

Toast und Butter

*1dl Cuvée Hirsere weiss*

*Riem, Daepf & Co. AG | Wallis, Schweiz*

2024

\*\*\*

Weissweinsuppe

Sbrinzsablée

\*\*\*

Gebratene Gitzischnitzel im Speckmantel

Rosmarinjus

Kartoffelgratin und Gemüsegarritur

*1dl Cuvée Hirsere rot*

*Riem, Daepf & Co. AG | Wallis, Schweiz*

2022

\*\*\*

Kastanienmousse

Beerensauce

oder

Käseteller mit Käse vom Affineur Jumi

Birne und Trauben

Nussbrot

\*\*\*

Menu ohne Wein 83.—

*Menu mit Wein 99.—*



## Fischmenu „Goldener Fisch“

\*\*\*

Zandertartar mit Zitrone

Salatbouquet

Toast und Butter

\*\*\*

Rote Currysuppe

mit gebratenen Eglistreifen

\*\*\*

Gedämpfte Tranche vom Sockeye Wildlachs

an einer sämigen Kräuterrahmsauce

Spinat und Butterreis

\*\*\*

Gebratener Langustenschwanz mit

Jakobsmuscheln

zweierlei Erbsen, Sabayon

Salzkartoffeln

\*\*\*

Käseteller mit Käse vom Affineur Jumi

Birne und Trauben

Nussbrot

\*\*\*

Kleine Dessertvariation

\*\*\*

Menupreis pro Person Fr. 105.—



## Gourmetmenu

\*\*\*

Würziges Rindfleischtartar  
garniert mit Blattsalaten

Toast und Butter

\*\*\*

Weissweinsuppe

Sbrinzsablée

\*\*\*

Lauwarme tranche vom Sockeye Wildlachs

zweierlei Erbsen

Zitronensabayon

\*\*\*

Grilliertes Kalbssteak

an einer sämigen Rahmsauce mit

Eierschwämmen

Kartoffelgratin und Gemüsegar nitur

\*\*\*

Käseteller mit Käse vom Affineur Jumi

Birne und Trauben

Nussbrot

\*\*\*

Zimtparfait

Rotweinzwetschgen

\*\*\*

Menupreis pro Person Fr. 115.—