



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 Dillsenfsauce Toast und Butter	25
Rindfleischtartar Salatbouquet Toast & Butter	25

Suppen

Weissweinsuppe Sbrinzsablée	11.50
Rote Currysuppe grillierte Riesencrevetten	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 Riesencrevetten "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 "Provencal" Butterreis Gemüse	49

Kalb

Geschnetzeltes Kalbfleisch Rahmsauce Pilze Berner Speck-Rösti	45
Grilliertes Kalbssteak Eierschwämmlisauce 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 Dörrbohnen	36
Emmentaler Gitzivoressen Safransauce Kartoffelschnee Gemüsegarnitur	41
Gebratene Gitzischnitzel im Speckmantel Rosmarinjus Kartoffelgratin Gemüsegarnitur	43

Vegetarische Gerichte

Gebratene Hirschnitzel Tomatensauce Gemüsegarnitur	34
Hausgemachte Waldpilzravioli an einer sämigen Rahmsauce mit frischen Pilzen	39
Reichhaltiges Gemüseteller Kartoffelgratin	34
Verschiedene gebratene Früchte mit Kokosflocken serviert im Reisring	34



Monatsmenü

Duo vom Lachs
hausgeräucherter Sockeye-Wildlachs
Lachsterrine mit Dillsenfsauce,

Toast und Butter

1dl Cuvée Hirsere weiss

Riem, Daeppe & Co. AG | Wallis, Schweiz

2024

Weissweinsuppe

Sbrinzsablée

Gebratene Gitzischnitzel im Speckmantel
Rosmarinjus

Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur

1dl Cuvée Hirsere rot

Riem, Daeppe & Co. AG | Wallis, Schweiz

2022

Braunes Schoggimousse
garniert mit Schlagrahm und Früchten

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 Eglisstreifen

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 Gemüsegarnitur

Käseteller mit Käse vom Affineur Jumi
Birne und Trauben

Nussbrot

Zimtparfait
Rotweinzwetschgen

Menupreis pro Person Fr. 115.—