

# 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   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   Reis   Erbsen   Gemüse	58
Grillierte Riesencrevetten "Provencale"   Butterreis   Gemüse	49

## Kalb

---

Geschnetzeltes Kalbfleisch   Rahmsauce   Pilze   Berner Speck-Rösti	45
Grilliertes Kalbssteak   Eierschwämmli sauce   Kartoffelgratin   Gemüse garnitur	56

## Rind

---

Grilliertes Weide-Rindfiletsteak   Pfeffersauce   Kartoffelgratin   Gemüse garnitur	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   Gemüse garnitur	41
Gebratene Gitzischnitzel im Speckmantel   Rosmarinjus   Kartoffelgratin   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

\*\*\*

Braunes Schoggimousse

garriert 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 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.—