

# Hirschen-Menü

Rieslingsuppe mit Rahm  
und Rohschinken chips

\*\*\*

Hirschgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce  
mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Preiselbeerapfel,  
Rotweibirne, Rosenkohl

\*\*\*

Ein Dessert von der Platte nach Wahl

\*\*\*

Ein Champagner-Truffe

49.50 Chf

„Liebe Gäste,  
über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder  
Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere  
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.  
Ihr Gastgeber“

Deklaration  
Hirsch aus Europa

# Vorspeisen

Bunte Blattsalate... 6.00 Chf

\*\*\*

Gemischter Salat... 9.20 Chf

\*\*\*

Nüsslisalat... 11.70 Chf

\*\*\*

... mit Ei +1.20 Chf

... mit Speck und Croutons +2.50 Chf

... mit Kernen +0.70 Chf

... mit gebratenen Pilzen + 2.00 Chf

\*\*\*

Hausgemachte Entenleberterrine  
mit eingelegten Dörrfrüchten und Brioche 19.50 Chf

\*\*\*

Kürbissuppe mit Rahm, Kernen und Kürbiskern öl 9.50 Chf

\*\*\*

6 Burgunder-Schnecken mit Kräuterbutter überbacken  
16.50 Chf

\*\*\*

Rindscarpaccio mit Rauchsatz, Oliven-Öl, Parmesanspänen und  
kleinem Salatbouquet an Balsamico Sauce

klein 16.50 Chf / gross 24.50 Chf

\*\*\*

Rindstartar mit kleinem Salatbouquet und Toastbrot  
klein 24.00 Chf / gross 30.50 Chf

## *Salatsaucen zur Auswahl*

Frenchdressing, Balsamicodressing,  
Zitronenvinaigrette, Honigvinaigrette

### Deklaration

Entenleber / Schnecken kommen aus Frankreich  
Rind aus der Schweiz

## Auf der Jagd

*Regional* Reh-Pfeffer nach Art des Hauses 33.50 Chf

\*\*\*

*Regional* Rehschnitzel an Preiselbeersauce 40.50 Chf

\*\*\*

*Regional* Rehrückensteak an Traubensauce 42.50 Chf

\*\*\*

Wildschwein-„Ribeye“ an Rotweinsauce 29.50 Chf

\*\*\*

Wildschweinfilet an Eierschwämmli sauce 35.50 Chf

\*\*\*

Hirschrückensteak an Wildrahmsauce 36.50 Chf

\*\*\*

Hirschfilet an Steinpilzsauce 38.50 Chf

*Unsere Herbstspezialitäten werden mit Rotkraut, Maroni, Preiselbeerapfel, Rotweibirnen, Rosenkohl und Spätzli serviert.*

---

*Vegetarisch*

### Herbstteller

mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Preiselbeerapfel,  
Rotweibirne, Rosenkohl und Pilzragout 25.50 Chf

---

### Deklaration

*Reh kommt aus der Region  
Hirsch, Wildschwein kommen aus Europa*

# Immer Beliebt

## „Bünzen - Burger“

Hausgemachtes Rindshacksteak mit Freiamter Käse überbacken, Schalottenkonfit, Tomate, Cornichon und einer feinen Kräuter-Pfeffermayonnaise serviert im Brötchen mit Pommes und Salat

21.50 Chf

\*\*\*

Gebratene Pouletbrust an Cognacsauce mit Gemüse 26.50 Chf

\*\*\*

Panierte Schweineschnitzel mit Gemüse 22.50 Chf

\*\*\*

Gebratene Schweineschnitzel an Rahmsauce mit Gemüse 22.00 Chf

\*\*\*

Schweins-Cordon-Bleu mit buntem Gemüse 29.50 Chf

\*\*\*

Freiamter Kalbs-Cordon-Bleu mit Berglinde Chääs und Buure Hame in würziger Panade serviert mit Gemüse 42.50 Chf

\*\*\*

Mariniertes Pferdesteak an Kräuterjus mit buntem Gemüse 36.50 Chf

\*\*\*

Rindsfilet an grüner Pfeffersauce mit buntem Gemüse 46.50 Chf

*Ihre Beilage nach Wahl ist im Preis inbegriffen:*

*Pommes Frites, Spätzli, Risotto, Nudeln, Kroketten oder Bratkartoffeln*

*Die Bestseller können Sie auch als Fitnesssteller bestellen.*

## Deklaration

*Rind, Kalb, Schwein und Poulet kommen aus der Schweiz  
Pferd kommt aus Europa*

## Fischgerichte

Auf der Haut gebratenes Saint-Pierre-Filet an Safransauce  
mit schwarzem Risotto und buntem Gemüse 36.50 Chf

\*\*\*

Schweizer Lachsforellenfilet an Weissweinsauce  
mit frischen Nudeln und buntem Gemüse 34.50 Chf

## Vegetarische Gerichte

### „Vegi-burger“

Hausgemachtes Gemüsehacksteak mit Freiamter Käse überbacken,  
Schalottenkonfit, Tomate, Cornichon und einer feinen Kräuter-  
Pfeffersauce im Brötchen serviert

dazu Pommes und Salat 20.50 Chf

\*\*\*

Spätzli-Gratin mit Pilzen und Gemüse,  
mit Rahm verfeinert und Käse überbacken 23.50 Chf

## Vegane Gerichte

Reis-Gemüse-Pfanne mit Kokos und Curry parfümiert  
garniert mit frischen Früchten

24.50 Chf (Gluten- & Laktose frei)

\*\*\*

Röstipastetli mit cremigem Pilzragout und buntem Gemüse

25.50 Chf (Gluten- & Laktose frei)

### Deklaration

Saint-Pierre kommt aus dem Atlantik

Lachsforelle kommt aus der Schweiz

# Käse von der Platte

Käse Variation  
12.50 Chf

## Dessert

Süsse Verführung von der Platte  
5.00 Chf pro Stück  
\*\*\*

Champagner-Truffes von „Anis-Truffes“  
2 Stück 4.00 Chf  
\*\*\*

Geeistes Eiercognac-Truffe mit Früchten 5.50 Chf  
\*\*\*

Coupe „Hot Beerries“  
Heisse Beeren mit Vanilleglace und Schlagrahm  
11.50 Chf  
\*\*\*

Vermicelles mit Meringue und Rahm 9.50 Chf  
...dazu Vanilleglace 12.50 Chf  
\*\*\*

Profiteroles (Windbeutel) mit Vanilleglace,  
Schokoladensauce und frischen Früchten  
11.50 Chf  
\*\*\*

Warmes Schokoladenküchlein  
mit frischen Früchten und Jamaikaglace  
14.00 Chf

### Deklaration

*Wir verwenden für unsere Dessert Schweizer Schokolade*