

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 Entenleberterriner
mit eingelegten Dörrfrüchten und Brioche 19.50 Chf

Kürbissuppe mit Rahm, Kernen und Kürbiskernöl 9.50 Chf

6 Burgunder-Schnecken mit Kräuterbutter überbacken
16.50 Chf

Rindscarpaccio mit Rauchsalz, 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-Truffles von „Anis-Truffles“

2 Stück 4.00 Chf

Geeistes Eiercognac-Truffe mit Früchten 5.50 Chf

Coupe „Hot Berries“

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