



SALATE

	Vorspeise
Blattsalat	9.50
Gemischter Salat	12.50
Nüsslersalat mit Ei mit gebratenem Speck	14.- + 1.50

SUPPEN

Tagessuppe (solange Vorrat)	8.-
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Rahm	11.50

VORSPEISEN

Birnencarpaccio Birne, Wildwurst, Baumnüsse und Landshutkäse	15.-
Pilztoast	15.-



BELIEBTES AUS DER PINTLIKÜCHE

ein zartes **Hohrückensteak**
in hausgemachtem „Cafe de paris“ auf dem Rechaud
serviert mit Bärner Frites

43.-

Beilage Gemüse 7.50

Bielerseeknusperli

Rotaugenfilet vom Bielersee knusprig gebacken
mit Salzkartoffeln und Tartarsauce

31.-

„Michus“ - Cordon bleu

Knusprig gebratenes, mit Gürbetaler Rohschinken und Rahmtaler
gefülltes, paniertes Schweinsschnitzel mit Gemüse
und Bärner Frites

38.-

für Hungrige 51.-

Schweinscarréesteak

mit Hauskräuterbutter
Gemüse und Bärner Frites

32.-

gebratene Pouletbrust

mit Hauskräuterbutter
Gemüse und Bärner Frites

33.-

Tripp-Trapp Steak

Pferdeentrecôte mit Kräuterbutter
Gemüse und Bärner Frites

44.-



HERBSTMENU

Kürbiscremesuppe

Birnencarpaccio
Wildwurst, Baumnüsse
und Landshutkäse

Rehgeschnetzeltes
an Preiselbeer-Wacholdersauce
mit Wildbeilagen

Willisauerringli Mousse
mit Rotweinzwetschgen

Menu 74.-

SAISON DESSERT

Willisauerringli Mousse
mit Rotweinzwetschgen und Chäsi Nidle

14.-

Marronikuchen
Kornellkirscheneis und Chäsi Nidle

14.-

Birnen Williamsparfait
mit Caramelbirne und Chäsi Nidle

14.-



WILDGERICHTE

Wildburger mit gebratenem Speck, Apfel und Zwiebeln, Trüffel Mayonnaise und Bärner Frites	28.-
Rehpfeffer nach traditionellem Rezept Wildbeilagen	37.-
gebratene Rehschnitzel mit Eierschwämmli an Wildrahmsauce Wildbeilagen	46.-
Hirschentrecôte mit Steinpilzen Wildrahmsauce Wildbeilagen	48.-
nur auf Vorbestellung, ab 2 Personen Rehrücken an Wildrahmsauce Wildbeilagen mit Nachservice	p. Per. 65.-

Als Wildbeilage servieren wir Ihnen hausgemachte Chnöpfl, Rotkraut, Rosenkohl,
glasierte Marroni, Rotweinsbirne, Apfel und Preiselbeeren

OHNE FLEISCH

Wildbeilageteller mit Wildrahmsauce	27.- + 4.50
Chnöpfliteller Chnöpfl an sämiger Kürbissauce	26.-
Herbstteller Rahmpilzragout mit Chnöpfl und Preiselbeerapfel	29.-



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinderschnitzel

Paniertes Schweinsschnitzel mit Bärner Frites
Rüebli und Ketchup

Fr. 13.50

Piratenteller

Fischstäbli mit Bärner Frites
Rüebli und Mayonnaise

Fr. 12.50

Zwergenteller

ein Wienerli mit Bärner Frites und Rüebli

Fr. 10.-

Kinderportion Bärner Frites

Pommes frites aus der Region mit Kräutersalz

Fr. 6.-

Räuberteller

Du bekommst einen leeren Teller und kannst von deinen Eltern stibitzen.

gratis

