

Hirschen-Menü

*Kartoffelsteinpilzsuppe mit Rahm
und Rohschinken chips*

*Schweinsfilet-Medaillon an Pommery-Senfsauce
mit Spätzli und buntem Gemüse*

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
Schweinsfilet aus der Schweiz

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

Rosa gebratene Wildentenbrust an Holundersauce 33.50 Chf

Wildgeschnetztes an Pilzsauce 32.50 Chf

Wildschweinhaxe an Rotweinsauce 29.50 Chf

Wildschweinfilet an Eierschwämmisauce 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 / Wildente kommt aus Europa
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.

Chef's Empfehlung

Kalbsfilet an Steinpilzsauce mit frischen Nudeln
und Gemüse ... 52.50 Chf

Deklaration

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

Fischgerichte

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

Schweizer Lachsforellenfilet an Mostsauce
mit Salzkartoffeln 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

Kürbisravioli mit Kürbiswürfeln, Kürbiskernen
und Parmesanspänen 23.50 Chf

Vegane Gerichte (Gluten- & Laktosefrei)

Triangolo Rustico Portobello mit gebratenen Pilzen
und Pinienkernen 22.50 Chf

Röstipastetli mit Kürbisragout und buntem Gemüse
24.50 Chf

Deklaration

Saint-Pierre kommt aus dem Atlantik
Lachsforelle kommt aus der Schweiz

Käse von der Platte

Käse Variation
mit französischen und Schweizer Käse
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 Beeries“
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