

Herbst Menu

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl
in der Espressotasse

Nüsslersalat mit Speck und Ei

Wildschweinfilet Sepp
an Kürbis-Blutorangensauce
mit Spätzli

Äs Schümli
Zwetschgen Panna Cotta, Vermicelles, Apfelsorbet

57.00

Dazu empfehlen wir

Arvalus Barrique Bielersee AOC
Andreywein, Ligerz
Berner Winzer des Jahres 2019

Diese fruchtige, samtig dunkelrote, körperreiche Assemblage,
vereint die drei Rebsorten, Cabernet Sauvignon, Syrah, Malbec.
In den Eichenfässern ausgebaut,
ruht sie über ein Jahr lang.

1 dl 10.30
7.5 dl 75.00

Aus dem Suppentopf

Seeländer Weissweinsuppe mit Wildtrockenfleisch Chips	11.80
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl	10.30
Steinpilzrahmsuppe mit Gin	9.80

Unsere Vorspeisen

Grüner Salat	7.90
Gemischter Salat	10.80
Nüsslersalat mit Speck und Ei	11.80
Bunter Blattsalat mit Wildterrinen und Preiselbeerkompott	15.80
Rinds-Tatar mit Toast und Butter mit Calvados, Whisky, Cognac	19.80 +3.00

Aus dem Garten

Gemüseteller Diana mit Herbstgemüse und Spätzli Garniert mit Apfel, Birne und Trauben	25.80
Hausgemachte Serviettenknödel an Pilzrahmsauce mit Herbstgarnitur	21.00

Herbst Hits

Pastetli Hubertus Rehgeschnetztes mit Pilzen Garniert mit Apfel, Birne und Trauben	26.00
Rehpfeffer nach Jägerart Rotkraut und Rotweibirne und Spätzli	26.90
Rehschnitzel Mirza Rotkraut, Maroni, Apfel mit Preiselbeeren und Spätzli	37.50
Wildschweinfilet Sepp an Kürbis-Blutorangensauce, Herbstgarnitur und Spätzli	34.00
Zwei wilde Burger mit Bauern Pommes Frites gemischter Hirsch-Wildschweinburger Rotwein-Birne Frische Pilze	32.50
Rehrückenfilet an Senf-Früchte-Sauce, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Apfel mit Preiselbeeren und Spätzli	49.00

Das Fleisch unser Wildkarte stammt aus Österreich.
Abänderungen der Herbst Hits sind nicht möglich.

Kleine warme Küche

Winzerrösti Speck, Zwiebel und mit Käse überbacken	18.80
Damenteller Schweinssteak mit Kräuterbutter und gemischtem Salat	27.80
Herrenteller Schweinssteak mit Kräuterbutter und Gemüse	29.80
Löwenteller mit Pommes Frites zwei panierte Schweinsplätzli auf Bratensauce, Salat	25.50
Rahmschnitzel mit Nudeln zwei Schweinsplätzli mit Champignonsauce, Pfirsich und Salat	26.80
Suuri Läberli mit Rösti Schweinsleber	23.80
Pouletspiessli nach malaysicher Art Pikante Kokosnusssauce und Basmatireis	26.90
Beilagen Gemüse	+9.80
Änderung Beilagen	
Kartoffelgratin	+6.00
Rösti Kroketten	+5.00
Rösti	+5.00

Aus der Pfanne

Kalbsnierli an Estragon-Rahmsauce mit Nudeln	26.00
Kalbgeschnetzeltes mit Butterrösti	36.50
Riz Casimir Geschnetzelte Pouletbrust garniert mit Früchten	25.50
Rindsfiletgulasch Stroganoff mit Butterreis mit Champignons, Gurken, Peperoni an Paprikarahmsauce	42.00
Schweinsfilet an Morchelsauce mit Nudeln	33.50
Büetzersteak mit Pommes Frites und Kräuterbutter Riesenschweinshalssteak	29.00
Cordon bleu mit Pommes Frites und Gemüse Schweinefleisch	32.00
Lammrückenfilet*2 _(NZL) an Macadamia-Nusskruste mit Balsamico-Jus und Spätzli	39.50
Beilagen Gemüse	+9.80
Änderung Beilagen	
Kartoffelgratin	+6.00
Rösti Kroketten	+5.00
Rösti	+5.00

Vom Grill

Pouletbrust	180g	25.80
2 Schweins Kotelette	600g	34.00
Rindsfilet	220g	49.50
Rindsentrecôte	300g	47.00
Pferdeentrecôte <small>(CAN)</small>	300g	42.00
Angus Rindsfilet <small>(AUS)</small>	200g	46.00
	300g	52.00
	400g	58.00
	500g	65.00

Alle obigen Speisen inklusive einer Beilage und einer Sauce nach freier Wahl

Beilagen

Kartoffelgratin, Pommes Frites, Reis, Nudeln, Spätzli

Saucen

Béarnaise, Pfeffer, Morchel, Pilzrahmsauce

Knoblauchbutter, Kräuterbutter

Gemüse

Grilladen nur mit Gemüse serviert + 5.80

Gemüsebouquet zusätzlich + 9.80