



Menüvorschläge für Gruppen Herbst 2025

Vorspeisen:

Gemischter Salat Verschiedene Salate schön zusammengestellt	10.50
Blattsalat „Bauern-Art“ Knackige Blattsalate und Nüssler mit Speck, Brotwürfeli und Ei	10.50
Emmentaler Mostbröckli Mit Melonenkugeln und Salatbouquet	16.50
Gourmet-Teller Verschiedene Leckerbissen mit Salatbouquet	20.50
Lachsbrötchen mit Meerrettichschaum Mit einem knackigen Salatbouquet garniert	18.50
„Gourmet-Salat“ Knackige Blattsalate und Nüssler mit frittierten Eglifilets und Champignons	19.50
„Cäsar-Salat“ Eisbergsalat mit Speck, Croutons, Sbrinz und Pouletbruststreifen	17.50

Suppen:

Bouillon mit Flädli	7.50
Consommé mit Sherry und Käsestängeli	8.50
Consommé Diablotins mit kleinen Käseschnittchen	8.50
Grosi's Fleischsuppe mit Siedfleisch- und Brotwürfeli	7.50
Kräuterschaumsüppchen mit Kresse, Kerbel und Petersilie	8.50
„Hirschen-Wy-Süpli“ mit kleinen Gemüsewürfelchen	9.50
Apfel-Seleriesüppchen mit einem Rohschinken-Grissini	9.50
Kürbiscrème-Suppe mit Kürbiskernen	8.50



Hauptgänge:

inkl. Nachservice

Rehpfeffer „Jäger-Art“		35.50
<i>Nach altem Rezept, mit hausgemachten Spätzli, Apfel mit Preiselbeeren, Rotkraut, Rosenkohl und Kastanien</i>		
Rehschnitzel „Sältebach“	140 gr.	42.50
<i>Zarte Rehschnitzel vom Grill, an feiner Wildrahmsauce mit Eierschwämmchen. Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Kastanien. Garniert mit Früchten</i>	180 gr.	46.50
Emmentaler Zwetschgenbraten		29.50
<i>Saftiger Schweinsbraten mit Dörrzwetschgen, an feinem Kräuterjus Hausgemachter Kartoffelgratin, schöne Gemüse garnitur</i>		
Schweinsrahmschnitzel „Hirschen-Art“		28.50
<i>An feiner Rahmsauce, garniert mit Ananas und Rahm Nüdeli in Butter oder Pommes frites, schöne Gemüse garnitur</i>		
Schweins-Cordon-Bleu „Wachthubel“		36.50
<i>Gefüllt mit Berg-Raclettekäse und Hamme, Pommes frites, schöne Gemüse garnitur</i>		
Schweinsfilets „Förster-Art“		36.50
<i>An feiner Waldpilz-Rahmsauce Röstikroketten, schöne Gemüse garnitur</i>		
Trueber Gschnützlets“		36.50
<i>Rinds-, Schweins- und Kalbfleisch an Rahmsauce mit Eierschwämmchen Röstigaletten, schöne Gemüse garnitur</i>		
Lammrückenfilet „Provençale“		42.50
<i>Mit rassiger Senf-Kräuterkruste und Provençalsauce Hausgemachter Kartoffelgratin, schöne Gemüse garnitur</i>		
Kalbsrahmschnitzel		42.50
<i>Kalbsschnitzel an Rahmsauce, Ananas, Nüdeli in Butter, schöne Gemüse garnitur</i>		
Entrecôte Double		44.50
<i>Doppeltes Rindsentrecôte mit Béarnaise-Sauce und Kräuterbutter Pommes frites, schöne Gemüse garnitur</i>		
Entrecôte „Madagaskar“		45.50
<i>An feiner Cognac-Rahmsauce mit grünem Pfeffer Reis in Butter, schöne Gemüse garnitur</i>		
Kalbsbraten und Roastbeef		49.50
<i>Mit Béarnaise und Morchelsauce Hausgemachter Kartoffelgratin, schöne Gemüse garnitur</i>		

Les trois filets „Rôtisseur“ 56.50
*Kalbs-, Schweins- und Rindsfilet mit Béarnaise und Morchelsauce,
Hausgemachte Kartoffelkroketten und Pommes frites, schöne Gemüse garnitur*

Zanderfilets „Meunière“
In Butter gebratene Zanderfilets
Serviert mit Tartarsauce, Salzkartoffeln, schöne Gemüse garnitur 37.50

Hauptgänge Vegi:

inkl. Nachservice

Frittierter Waadtländer-Tomme 24.50
Garniert mit viel verschiedenen Salaten

Röstitaschen mit Feta und Spinat 24.50
Mit reichhaltiger Gemüse garnitur

Auberginen Piccata 26.50
Mit Tomatenspaghetti und schöner Gemüse garnitur

Herbstlicher Gemüseteller 26.50
Mit allen feinen Wildgarnituren und Früchten.
Hausgemachte Spätzli in Butter, dazu ein leckeres Waldpilz-Ragoût

Dessert:

Dessert-Buffer 15.50
*Frischer Fruchtsalat, gebrannte Crème, „Merängge u Nidle“, Schokoladen-Mousse,
Tirami-Su, verschiedene Glacen und Sorbets, Panna-Cotta mit Waldbeeren, Eistorte*

* * * * *

Eiskaffee mit Rahm 9.50

Coup Danmark 9.50

Gebrannte Crème mit Vanilleglace 9.50

Emmentaler Meringue mit Glace und Rahm 9.50

Zwetschgen-Sorbet mit „Chnächtbalsam“ 9.50

Aprikosen-Sorbet mit Abricotine 9.50

Zitronen Sorbet mit Vodka 9.50

Warme Waldbeeren mit Vanilleglace 9.50

Kleiner Früchtecoup mit Glace 9.50

Cassata mit Rahm 9.50

