



Menüvorschläge für Gruppen *Herbst 2026*

Vorspeisen:

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

Suppen:

Bouillon mit Flädli	8.50
Consommé mit Sherry und Käsestängeli	9.50
Consommé Diablotins mit kleinen Käseschnittchen	9.50
Grosi's Fleischsuppe mit Siedfleisch- und Brotwürfeli	9.50
Kräuterschaumsüppchen mit Kresse, Kerbel und Petersilie	9.50
„Hirschen-Wy-Süpli“ mit kleinen Gemüswürfeln	10.50
Apfel-Seleriesüppchen mit einem Rohschinken-Grissini	10.50
Kürbiscreme-Suppe mit Kürbiskernen	10.50



Hauptgänge:

inkl. Nachservice

Rehpfeffer „Jäger-Art“		36.50
<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“		37.50
<i>Gefüllt mit Berg-Raclettekäse und Hamme, Pommes frites, schöne Gemüse garnitur</i>		
Schweinsfilets „Förster-Art“		37.50
<i>An feiner Waldpilz-Rahmsauce Röstikroketten, schöne Gemüse garnitur</i>		
Trueber Gschnätzlets		37.50
<i>Rinds-, Schweins- und Kalbfleisch an Rahmsauce mit Eierschwämmchen Röstigaletten, schöne Gemüse garnitur</i>		
Lammrückenfilet „Provençale“		43.50
<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
Garniert mit viel verschiedenen Salaten 24.50

Röstitaschen mit Feta und Spinat
Mit reichhaltiger Gemüse garnitur 24.50

Auberginen Piccata
Mit Tomatenspaghetti und schöner Gemüse garnitur 26.50

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

Dessert:

Dessert-Buffer 15.50
*Frischer Fruchtsalat, gebrannte Crème, „Merängge u Nidle“, Schokoladen-Mousse,
 Tiramisu, 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 „Chnächtebalsam“ 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