

Kalte Sommergerichte

Roastbeef-Teller <i>Garniert mit Salat oder Pommes frites, Tartarsauce</i>	34.50
Siedfleischsalat garniert <i>Mit vielen verschiedenen Salaten</i>	24.50
Griechischer Hirtensalat <i>Knackiger Salat mit Feta-Käse, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Oliven und Oregano</i>	21.50
<i>Als Vorspeise</i>	15.50
Rindfleisch-Tartar <i>Nach Ihrem Geschmack mild, mittel oder scharf angemacht Toast und Butter</i>	34.50
<i>Als Vorspeise</i>	18.50
Cäsar-Salat <i>Knackiger Eisbergsalat mit Sbrinz, Croûton, Speck und Pouletstreifen An hausgemachter Salatsauce</i>	24.50
<i>Als Vorspeise</i>	18.50

Suppen

Bouillon mit Ei	7.--
Rassige Thai-Curry-Suppe <i>Mit Crevetten als Einlage</i>	9.50
„Hirsche-Wy-Süpli“ <i>Leichte Weisswein-Schaumsuppe mit Gemüsegewürfelchen</i>	9.50

Salate

Saison-Salat <i>Knackige Blattsalate an unserer hausgemachten Salatsauce</i>	8.50
Blattsalat „Bauern-Art“ <i>Bunter Blattsalat mit Speck, Brotwürfeli und Ei</i>	9.50
Gemischter Salat <i>Verschiedene Salate schön zusammengestellt</i>	9.50

Alle Preise inkl. 8.1% MWST

Sommergrill

<i>Fleisch:</i>	Mariniertes Holzfällersteak vom Schwein 300g	28.50
	Rinds-Hohrückensteak mit der typischen Marmorierung 250g	43.50
	Rinds-Entrecôte 220g	42.50
	Lammrückenfilet mit rassisger Senf-Kräuterkruste 220g	43.50
	Kalbs-Paillard dünn plattiertes Kalbsschnitzel 180g	40.50
	Mixed-Grill-Spiess mit Rind, Schwein, Kalb, Lamm und Poulet 250g	38.50
	Pouletbrüstchen zartes Schweizer Pouletbrüstchen 200g	29.50
<i>Fisch:</i>	Schweizer Forellenfilets in Butter goldgelb gebraten 180g	35.50

Im Preis inbegriffen sind eine Beilage und zwei Saucen. (Zusätzliche Beilagen 8.--)

Beilagen:

Pommes frites

Würzige Country Cuts

Bunt gemischter Sommersalat

Mediterranes Ofengemüse

mit Peperoni, Zucchetti, Tomaten, Champignons und Bratkartoffeln

Salat Caprèse

mit Cherry-Tomaten, Mozzarella-Kugeln und frischem Basilikum

Griechischer Hirtensalat

mit Gurken, Zwiebeln, Peperoni, Feta, Oliven, Tomaten und Oregano

Cäsar-Salat

knackiger Eisbergsalat mit Brotwürfeli, Speck und Sbrinz

Saucen und Butter:

Kräuterbutter

Wasabibutter

Barbecue-Sauce

„Chimichurri“ Pikante argentinische Steaksauce mit Kräutern

Knoblauch-Sauce

Curry-Sauce

Tartar-Sauce

Alle Preise inkl. 8.1% MWST

Fischgerichte



Eglifilets „Amandine“

*In Butter gebraten, mit gerösteten Mandeln garniert
Reis oder Salzkartoffeln, schöne Gemüse garnitur*

36.50

„Gluschtigs us em Ämmitau“

„Ännelis Ankelüberli“

*Geschnetzelte Kalbsleber kurz in Butter gebraten
Verfeinert mit Zwiebeln und Kräutern
Goldgelbe Bärnerrösti*

36.50

Schweins-Cordon Bleu „Wachthubel“

*Gefüllt mit Berg-Raclettekäse und Burehamme
Pommes frites, schöne Gemüse garnitur*

36.50

„Trueber Gschnätzlets“

*Rinds-, Schweins- und Kalbfleisch
An feiner Rahmsauce mit Eierschwämmchen
Goldgelbe Bärnerrösti*

36.50

Vegetarisch

Röstitaschen mit Champignon

Serviert mit vielen frischen Salaten

22.50

Rotes Linsen-Risotto mit Feta

Reichhaltige Gemüse garnitur

24.50

Hirschen-Evergreens

„Châteaubriand „Rôtisseur“

*Doppeltes Rindsfilet-Steak vom Grill
Mit Kräuterbutter und Béarnaise-Sauce,
Beilage nach Wahl, schöne Gemüse garnitur
Ab 2 Personen mit Nachservice*

Pro Pers. 58.50

Rinds-Tournedos „Helder“

*Zartes Rindsfilet mit hausgemachter Kräuterbutter und Béarnaise-Sauce
Pommes frites, schöne Gemüse garnitur* *47.50*

Entrecôte „Maître d`Hôtel“

*Rindsentrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter
Pommes frites, schöne Gemüse garnitur* *42.50*

Sirloin-Steak „Madagaskar“

*Rindssteak an feiner Cognac-Rahmsauce mit grünem Pfeffer
Reis in Butter, schöne Gemüse garnitur* *40.50*

Kalbsrahmschnitzel „Hirschen Art“

*Kalbsschnitzel an Rahmsauce, Ananas,
Nüdeli in Butter, schöne Gemüse garnitur* *40.50*

Schweinsfilet „Förster-Art“

*An feiner Waldpilz-Rahmsauce,
Röstikroketten, schöne Gemüse garnitur* *36.50*

Panierte Schnitzel

Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites *24.50*

Schweinsrahmschnitzel

*Schweinsschnitzel an feiner Rahmsauce garniert mit Ananas
Nüdeli in Butter* *25.50*

Alle Preise inkl. 8.1% MWST