

Vorspeisen

Salatschale „Weidmannsheil“

*Knackige Blattsalate, garniert mit Champignon,
Ei und hausgeräucherter Entenbrust.*

15.50

Hirsch-Ravioloni

An feiner Wildrahmsauce garniert mit Steinpilzen und Trauben

16.50

Rindfleisch-Tartar

*Nach Ihrem Geschmack mild, mittel oder scharf angemacht
Toast und Butter*

19.50

Suppen



Bouillon mit Ei

7.--

Kürbisschaumsüppchen

Mit einer Rahmhaube und gerösteten Kürbiskernen

8.50

„Hirsche Wy-Süpli“

Leichte Weisswein-Schaumsuppe mit Gemüswürfeln

9.50

Apfel-Sellerie-Suppe

Mit einem Rohschinken Grissini

9.50

Alle Preise inkl. 8,1% MWST

Salate

Saison-Salat

Knackige Blattsalate an unserer hausgemachten Salatsauce 8.50

Gemischter Salat

Verschiedenen Salate schön zusammengestellt 10.50

Blattsalat „Bauern-Art“

Bunter Blattsalat mit Speck, Brotwürfeli und Ei 10.50

Nüsslersalat

Mit gerösteten Speckstreifen, Brotwürfeli und Ei 14.50

Fischgerichte



Forellenfilets „Räbloch“

*In Butter gebraten mit feinen „Fisch-Chrütli“
Reis oder Salzkartoffeln, schöne Gemüse garnitur* 35.50

Eglifilets „Amandine“

*In Butter gebraten, mit gerösteten Mandeln garniert
Reis oder Salzkartoffeln, schöne Gemüse garnitur* 36.50

Zanderfilets „Meunière“

*In Butter gebratene Zanderfilets mit Tartarsauce
Reis oder Salzkartoffeln, schöne Gemüse garnitur* 35.50

Vegetarisch

Süsskartoffel-Knödel auf Randen-Bohnen-Ragôut

*Herzhafte Süsskartoffel-Knödel mit Rucola auf einem
Leckeren Ragôut aus schwarzen Bohnen und Randen*

25.50

Gemüseteller mit Waldpilz-Ragôut

*Mit vielen feinen Gemüsesorten und Nüdeli in Butter
Dazu ein leckeres Waldpilz-Ragôut*

26.50

„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

„Bärnerplatte“

*Burehamme, Rippli, Speck, Bauernwurst, Siedfleisch,
Schwartenwurst und Zungenwurst
Bohnen und Sauerkraut, Salzkartoffeln*

36.50

Grill-Spezialitäten

„Châteaubriand „Rôtisseur“

Doppeltes Rindsfilet-Steak vom Grill
Mit Kräuterbutter und Béarnaise-Sauce,
Schöne Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl
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 mit 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