



Tagesangebot



Vorspeisen:

Hirschen Wy-Süpli

Leichte Weisswein-Schaumsuppe mit Gemüsewürfelchen 9.50

Kürbisschaumsüppchen

Mit einer Rahmhaube und gerösteten Kürbiskernen 8.50

Blattsalat „Bauern-Art“

Garniert mit gerösteten Speckstreifen, Brotwürfeli und Ei 10.50

Gemischter Salat

Verschiedene Salate schön zusammengestellt 10.50

Der Chef empfiehlt:

Schnitzel-Teller

Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites 24.50

Rahmschnitzel-Teller

Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli in Butter 25.50

Rinds-Tournedos „Helder“

Mit hausgemachter Kräuterbutter und Béarnaise-Sauce

Pommes frites, Gemüse garnitur 47.50

Rinds-Entrecôte „Maître d’Hôtel“

Rindsentrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter

Pommes frites, Gemüse garnitur 42.50

„Trueber-Gschnätzlets“ Rinds-, Schweins- und Kalbfleisch

An feiner Rahmsauce mit Eierschwämmchen, goldgelbe Bärnerrösti 36.50

Schweins-Cordon Bleu „Wachthubel“

Gefüllt mit Berg-Raclettekäse und Burehamme, Pommes frites, Gemüse garnitur 36.50

Pouletbrüstchen „Förster-Art“

An feiner Pilzrahmsauce, Röstikroketten und Gemüse garnitur 29.50

Zanderfilets „Amandine“

Mit gerösteten Mandeln, Salzkartoffeln, Gemüse garnitur und Tartarsauce 35.50

Herbstlicher Gemüseteller

Mit allen feinen Wildgarnituren und Früchten

Hausgemachte Spätzli in Butter dazu ein leckeres Waldpilz-Ragoût 26.50

Wildgerichte:

Hausgemachter Reh-Hackbraten „Hubertus“

An feiner Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Kastanien 33.50

Rehpfeffer „Jäger-Art“

Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Kastanien 35.50

Rehgeschnetzeltes „Förster-Art“

An feiner Wildrahmsauce mit Eierschwämmchen, hausgemachte Spätzli 140 gr. 37.50

Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien und Früchte garnitur 180 gr. 41.50

Rehschnitzel „Sältebach“

An feiner Wildrahmsauce mit Eierschwämmchen, hausgemachte Spätzli, 140 gr. 41.50

Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien und Früchte garnitur 180 gr. 45.50