

Vorspeisen

**Tatar vom Berner Oberländer Weiderind, mild oder scharf gewürzt,
Wachtelei, Kräutermayonnaise, Toast**

Fr. 19.50

Als Hauptgang Fr. 32.00

**Gemischter Salat an Hausdressing
mit gehacktem Ei und Granatapfelkernen**

Fr. 12.50

**Saisonaler Blattsalat an Hausdressing
mit gerösteten Kernen und Croûtons**

Fr. 10.50

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl

Fr. 13.00

Bündner Gerstensuppe mit Trockenfleisch-Grissini

Fr. 13.00

Hauptgang

**Schweinsfilet-Medaillons im Speckmantel auf Marsalajus,
Tagliatelle und Saisongemüse**

Fr. 36.00

**Glasierte Perlhuhnbrust mit Orangenfilet und Avocado,
Reis mit Pinienkernen und frischem Marktgemüse**

Fr. 33.00

**Kalbsgeschnetzeltes an Whisky-Morchelrahmsauce,
knusprige Rösti**

Fr. 38.00

Cordon bleu vom Schwein, Pommes frites, farbiges Gemüse

Fr. 36.00

**Gebackenes Zanderfilet auf Blattspinat,
Schnittlauch-Kartoffeln und Cherry-Tomaten**

Fr. 32.00

**Unser HIT: Rindsfilet "Chez-nous" ab 2 Personen, p.P.
Doppeltes Rindsfilet an feiner Kräuterbuttersauce,
Pommes frites, Gemüse garnitur**

Fr. 56.00

Fondue Chinoise à discretion, Rindfleisch ab 2 Personen, p.P. Fr. 53.00
Pommes frites und Reis, Gemischter Salat zur Vorspeise

Portion ab 2 Personen, p.P. Fr. 43.00

Vegetarisch

Gemüselasagne mit Tomatensauce und Tofuwürfeln Fr. 26.00

Kichererbsenragout mit Curry-Kokosmilch und Falafel Fr. 28.00

Käse

Käsefondue halb/halb, mit Brot pro Person Fr. 26.00

**Schweizer Raclette à Discretion,
mit Pellkartoffeln und Essiggemüse** ab 2 Personen pro Person Fr. 29.00

Farmer Rösti mit Speckwürfeli und Käse überbacken, Spiegelei Fr. 21.00

Sämtliche Käsegerichte:

Käsefondue, Raclette und Farmer Rösti servieren wir nur in der Bauernstube (Lüftung)

Portion Pommes frites Fr. 8.50

Verschiedene Sandwiches Fr. 7.00

Für Beilagen Änderungen verrechnen wir Fr. 3.00

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Kindergerichte / Plats pour enfants

Chicken-Nuggets mit Pommes frites *** Fr. 10.00
Nuggets de poulet avec frites

Fischstäbli mit Reis *** Fr. 10.00
Bâtonnets de poisson avec riz

Kleiner Toast Hawaii, mit Ananas und Raclettekäse überbacken Fr. 9.50
Petit toast hawaïen, gratiné à l'ananas et au fromage à raclette

Nüdeli mit Tomatensauce und Reibkäse Fr. 9.50
Nouilles à la sauce tomate et au fromage râpé

Kleines Schweinsschnitzel (paniert oder nature) mit Pommes frites Fr. 10.50
Petite escalope de porc (panée ou nature) avec pommes frites

*** Diese Gerichte können zusätzlich mit Karotten bestellt werden + Fr. 3.00

*** Ces plats peuvent être commandés en plus avec des carottes

Desserts

Coupe Smarties, 1 Kugel Vanilleglace mit Smarties und Rahm Fr. 5.50
Coupe Smarties, 1 boule de glace vanille avec smarties et crème fraîche

Beny der Papagei, mit Vanilleeis Fr. 6.00
Beny le perroquet, avec glace à la vanille



Dessert

**New York Cheesecake im Strudelteig,
mit Kiwi-Limettensorbet und grünem Wodka** Fr. 15.00
New York Cheesecake, avec sorbet au kiwi et au citron vert, et vodka verte

Frischer Fruchtsalat mit Rahm Fr. 10.50
Salade de fruits frais avec de la crème

Zwetschgensorbet Vieille Prune Fr. 12.50
Sorbet aux quetsches Vieille Prune

Panna cotta auf Früchtespiegel Fr. 13.00
Panna cotta sur miroir de fruits

Apfelküchlein mit Eiercognacsauce und Vanilleglace Fr. 14.00
*Tartelettes aux pommes
avec sauce au cognac aux œufs et glace à la vanille*

Meiringer Meringue mit Vanille-Glace und Rahm Fr. 10.50
Meringue de Meiringen avec glace à la vanille et crème chantilly
kleine Portion / petite portion Fr. 9.50

Meiringer Meringue mit Rahm Fr. 9.00
Meringue de Meiringen avec crème chantilly
kleine Portion / petite portion Fr. 8.00

Glace, pro Kugel / Glace, une boule
Vanille, Schokolade, Karamell, Zitronensorbet, Zwetschgensorbet Fr. 3.50

Unsere hausgemachten Glacen:
Mango, Bananen, Zimt-Anis, Früchtesorbet, Kiwi-Limettensorbet
Nos glaces de maison:
Mangue, bananes, anis à la cannelle, sorbet aux fruits, Sorbet kiwi et citron vert

Rahmzuschlag Fr. 1.50
Supplément de crème chantilly



WILDKARTE

**Nüsslersalat mit lauwarmen Eierschwämmli,
Speckstreifen und Croutons**
Fr. 14.50

Steinpilzcremesuppe mit Pinienkernen und Blätterteiggebäck
Fr. 12.00

* * * * *

**Kürbistortelloni und Spinat-Ricottaravioli auf Wurzelgemüsebeet
mit Preiselbeersauce**
Fr. 22.50

**Sautiertes Reh schnitzel oder Reh geschnetzeltes
an Preiselbeer-Wildrahmsauce, hausgemachten Spätzli, glasierte Maroni
und Apfelrotkraut**
Fr. 38.00

**Grilliertes Hirschentrecôte mit Baumnusskruste, glasierte Trauben
und Feigenblume, Mohn-Schupfnudeln oder Spätzli und Herbstgemüse**
Fr. 42.00

**Zarter Gemspfeffer « Jäger Art » mit Champignons,
Croutons, Perlzwiebeln, Apfelrotkraut und hausgemachten Spätzli**
Fr. 39.50

**Vegetarischer Wildteller „Hubertus“ mit Butterrosenkohl, Rotkraut,
glasierten Maroni, Waldpilzen, Spätzli und glasierten Trauben**
Fr. 28.50

* * * * *

Zimtparfait mit Rotwein-Zwetschgenkompott
Fr. 14.50

Vermicelles mit Meringue und Rahm
Fr. 12.50

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal

Preise inkl. Mehrwertsteuer

