Um längere Wartezeiten zu vermeiden, bitten wir sie, liebe Gäste, bei einer Gruppe ab acht Personen, vermehrt einheitliche Gerichte auszuwählen.

* * *

Vorspeisen

Rucolasalat mit Burrata, Melonenherzen und Landrauchschinken Fr. 14.50

Vitello Tonnato mit Thunfischcreme, Kapern und Sprossen Fr. 19.00

Tatar vom Berner Oberländer Rind, mild oder scharf gewürzt, Wachtelei, Kräutermayonnaise, Toast Fr. 19.50
Als Hauptgang Fr. 32.00

Saisonaler Blattsalat an Hausdressing mit gehacktem Ei und gebratenen Champignons Fr. 10.50

Gemischter Salat an Hausdressing mit gerösteten Nüssen und Meiringer Hartkäsemöckli Fr. 12.50

Suppen

Kresseschaumsuppe mit Rauchlachs-Grissini Fr. 12.00

Kalte Avocado-Gurkensuppe mit Poulet-Teriyakispiessli Fr. 13.00

Preise inkl. Mehrwertsteuer

Fleisch

Maispoulardenbrust mit Ricotta-Spinatfüllung, Thymiantagliatelle und mediterranem Ratatouille		Fr. 32.00
Schweinsfiletspiess an Calvadossauce, Butterreistimbale und Gemüsevariation		Fr. 36.00
Kalbsgeschnetzeltes «Bündner Art» an Whisky-Morchelrahmsauce, mit Trockenfleischstreifen und Rösti		Fr. 38.00
Cordon Bleu vom Schwein, Pommes frites und allerlei Gemüse		Fr. 36.00
Lammkoteletts mit getrockneten Tomaten und grünem Pfeffer, Griessrauten mit Sprinz und farbigem Gemüse		Fr. 43.00
„Ossobuco Gremeolata“ Geschmorte Kalbshaxenscheiben mit Salbeignocchi und Gemüse		Fr. 39.00
<u>Unser HIT:</u> Rindsfilet ”Chez-nous” Doppeltes Rindsfilet an feiner Kräuterbuttersauce, Pommes frites, Gemüsegarnitur	ab 2 Personen, p.P.	Fr. 56.00
Fondue Chinoise <u>à discretion</u>, Rindfleisch Pommes frites und Reis, Gemischter Salat zur Vorspeise	ab 2 Personen, p.P.	Fr. 53.00
Portion	ab 2 Personen, p.P.	Fr. 43.00

Preise inkl. Mehrwertsteuer

Fisch

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Kapern und Cherrytomaten, Dillkartoffeln und Gemüse Fr. 36.00

Gratinierte Felchenfilets auf Wurzelgemüse, mit Kräuterweissweinsauce, Butterreis und Gemüse Fr. 38.00

Vegetarisch

Röstipastetli mit Champignon-Gemüseragout Fr. 27.00

Bunter Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce und Randen-Falafel Fr. 26.00

Bei kleinem Appetit erhalten Sie die Gerichte mit Fr. 3.00 Reduktion

Für Beilagenänderungen verrechnen wir Fr. 3.00

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Preise inkl. Mehrwertsteuer

Wild



Nüsslisalat mit Speckstreifen und gehacktem Ei an Himbeerdressing
Fr. 15.50



Eierschwämmlisuppe mit Amaretto-Mascarponehaube
Fr. 12.50

Kürbistortelloni an Orangen-Cointreauschaum und gerösteten Pistazien
als Vorspeise Fr. 20.00 / als Hauptgang Fr. 26.00

* *

Gebratenes Rehschnitzel oder Rehgeschnetzeltes an Preiselbeer-Wildrahmsauce
Fr. 44.00

Sautierte Hirschmedaillons am Zimtspiess mit karamellisierten Baumnüssen
Fr. 46.00

Wildschweinfilet am Stück gebraten mit einer Lebkuchenkruste und Holundersauce
Fr. 40.00



Gemspfeffer «Jäger Art»
Fr. 43.50



Zu den Wildgerichten servieren wir….
hausgemachte Spätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl, Mirza-Apfel und glasierte Maroni
Oder möchten Sie lieber Schupfnudeln statt Spätzli?

Vegetarischer Herbstgemüseteller
mit hausgemachten Spätzli, Waldpilzen, Apfelrotkraut, glasierten Maroni, Rosenkohl und dem „gewissen Etwas“
Fr. 29.50

* *



Zimtparfait mit Rotwein-Zwetschgenkompott
Fr. 14.50



Coupe Nesselrode
(Meringue, Vanilleglace, Vermicelles und Rahm)
Fr. 13.50 / kleine Portion Fr. 10.50

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal

Preise inkl. Mehrwertsteuer

Kindergerichte

Chicken-Nuggets mit Pommes frites ***	Fr. 10.00
Fischstäbli mit Reis ***	Fr. 10.00
Kleiner Toast Hawaii, mit Ananas und Raclettekäse überbacken	Fr. 9.50
Nüdeli mit Tomatensauce und Reibkäse ***	Fr. 9.50
Kleines Schweinsschnitzel (paniert oder nature), mit Pommes frites ***	Fr. 10.50
**** Diese Gerichte können zusätzlich mit Karotten bestellt werden*	*+ Fr. 3.00*

Desserts

Coupe Smarties, 1 Kugel Vanilleglace mit Smarties und Rahm	Fr. 5.50
Beny der Papagei, mit Vanilleeis	Fr. 6.00



Preise inkl. Mehrwertsteuer