

Liebe Gäste

Auch Allergiker können bei uns bedenkenlos schlürfen!

Denn wir kochen weitgehend

Glutenfrei, ohne künstliche Zusatzstoffe (E) und ohne Geschmacksverstärker
Cuisine santé und für jeden Gast verträglich heisst das Motto aus unserer Küche.

Es ist uns ein wichtiges Anliegen, dass die Rohprodukte für unsere Speisen
aus tier- und naturgerechter Produktion stammen.

Deshalb bevorzugen wir regionale Lieferanten und Spezialitäten aus der Gegend.

Wir bereiten alle Gerichte in Handarbeit sorgfältig, schonend und frisch zu.
Nur so können wir die gewohnt hohe Qualität aus unserer Küche garantieren.

Diese Konsequenz kann zu Wartezeiten führen.

Wenn dies einmal Sie betreffen sollte, bitten wir Sie höflich um Ihr Verständnis.

Sollten Sie mal nicht so viel Zeit eingeplant haben, möchten aber doch „öppis rächts“ essen,
dann sagen Sie's bitte gleich bei der Bestellung. Wir werden alles daran setzen,
dass Sie Ihr Essen trotzdem geniessen können.



Unser Küchenteam
Cornel Schöpfer, Beat Soltzermann,
Thomas Truffer, Rajia Lanz,
Andreas Felder, Madlen Rentsch
und Michael Gfeller (v.l.n.r)

Sommer - Menü

kreiert von Andrea Felder

Zartes Rinds - Entrecôte sous vide
an Honig - Bier - Marinade
dazu Maiserème mit Chorizo,
süss-saure Eierpilze
und Belugalinsen mit Ziegenfrischkäse

Erfrischende Tomaten Kaltschale
mit Basilikumglace

Gefüllte Pouletbrust mit Zitronen - Marinade,
würzigem Bergkäse und Rosmarin
an Kokos - Zitronensauce
serviert mit Pistazien - Pesto,
Ricotta - Griess - Timbale und Peperoni

Kirschen - Mousse und weisses Nougat - Parfait,
Amaretto - Bitterschokoladen - Würfel
und Cantuccini - Brösel

Menupreis Fr. 69.-
mit Weinbegleitung Fr. 92.50

Löie - Menü

kreiert von Michael Gfeller

Tomaten - Basilikumsorbet
auf marinierten Cherry - Tomaten an Rucola - Apfel - Chili Pesto
begleitet von Oliven - Moussé und Burrata

Grüne Erbsenschaumsuppe mit Rübli - Espuma
und sautierte Jakobsmuschel

Gebratenes Island Saiblingsfilet
angerichtet mit Eierpilz - Risotto, Mandlerème,
Zucchetti und Erde von schwarzer Nuss

Grilliertes Rindsfilet und sous vide gegarte Backe
an raffiniertem Kirschenjus serviert mit Süsskartoffelpüree
und buntem Sommergemüse

Reichhaltige Käseplatte

Pfirsich - Tiramisu - Schnitte
kombiniert mit geräucher Pfirsich,
Himbeersorbet im Mandelbrotring

Menüpreis Fr. 95.- mit Weinbegleitung Fr. 134.-
ohne 3. Gang und Käse Fr. 76 mit Weinbegleitung Fr. 100.50

Fisch - Menü

Rauchlachs und Riesenerzwette
kombiniert mit Maiserème mit Chorizo,
süss - saure Eierpilze
und Belugalinsen mit Ziegenfrischkäse

Grüne Erbsenschaumsuppe mit Rübli - Espuma
und sautierte Jakobsmuschel

Gebratenes Island Saiblingsfilet
angerichtet mit Eierpilz - Risotto, Mandlerème,
Zucchetti und Erde von schwarzer Nuss

Gratinisierte Aprikosen mit Mandelsplitter
und zartschmelzendem Aprikosensorbet

Menupreis Fr. 74.-

Weinempfehlung

Pinot Gris AOC Jura
Sizbe Dupf, Lièstal 2017 pro Glas Fr. 7.50

La Legua Rosado
Emeterio Fernández, Cigales 2017 pro Glas Fr. 6.50

Vorspeisen

Zartes Rinds - Entrée sous vide an Honig - Bier - Marinade
dazu Maiscrème mit Chorizo, süss-saure Eierpilze
und Belugalinsen mit Ziegenfrischkäse Fr. 19.50

Tomaten - Basilikumsorbzt auf marinierten Cherry - Tomaten
an Rucola - Apfel - Chili Pesto
begleitet von Oliven - Mousse und Burrata Fr. 19.50

Salate

Gemischter Blattsalat
mit gerösteten Sonnenblumenkernen Fr. 7.50

Buntgemischter Löß - Salat
mit Croûtons und Speckwürfeli Fr. 9.-

Suppen

Erfrischende Tomaten Kaltschale
mit Basilikumglace Fr. 10.50

Grüne Erbsenschaumsuppe mit Rübli - Espuma
und sautierte Jakobsmuschel Fr. 13.50

Hausgemachte Kraftbrühe mit Sherry Fr. 12.-



Fisch - Spezialitäten

Vorspeisen

Rauchlachs und Risenerzette

kombiniert mit Maiserème mit Chorizzo, süss-saurer Eierpilze
und Belugalinsen mit Ziegenfrischkäse

Fr. 22.50

Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum
mit Salatbouquet, dazu reichen wir Toast

Fr. 19.50

Suppe

Grüne Erbsenschaumsuppe mit Rübli - Espuma
und sautierter Jakobsmuschel

Fr. 13.50

Hauptgerichte

Gebratene Schweizer Forellenfilets nach alter Berner Art
durch's Ei gezogen mit frischen Kräutern,
serviert mit buntem Gemüse und Bratkartoffeln

Fr. 32.50

Gebratenes Island Saiblingsfilet

angerichtet mit Eierpilz - Risotto, Mandelerème, Zucchetti
und Erde von schwarzer Nuss

Fr. 38.50

Kalte Sommergerichte

Salatteller mit Melone Fr. 19.50

Buntgemischte Salatschüssel mit gerösteten Brotwürfeli Fr. 16.-

Frische Schweizer Pouletbrust (warm aufgeschnitten)
an leichter Curry - Mayonnaise mit Sommersalat,
frischer Melone und Früchten garniert Fr. 28.-

Hausgemachtes Roastbeef vom falschen Filet
rosa gebraten und kalt tranchiert,
serviert mit feiner Tartar - Sauce,
knackiger Salatgarnitur und Bratkartoffeln Fr. 32.-

Frisch zubereitetes Rinds - Tatar nach Lööz Art
mit buntem Salat angerichtet, dazu reichen wir Toast Fr. 32.-

Bunter Fitnesssteller mit

Schwinssteak und Kräuterbutter Fr. 26.-

Rindssteak und Kräuterbutter Fr. 29.-

Schweizer Pouletbrust und Kräuterbutter Fr. 28.-

Island Saiblingsfilet und gerösteten Mandeln Fr. 30.50

Sommergerichte

Frische Kalbsleber - Streifen gebraten
an feiner Kirschen - Rahmsauce mit Eierpilzen
dazu reichen wir Rösti

Fr. 32.-

Grilliertes Rindsfilet und sous vide gegarte Backe
an raffiniertem Kirschenjus
serviert mit Süsskartoffelpüree
und buntem Sommergemüse

Fr. 45.-

Gefüllte Pouletbrust mit Zitronen - Marinade,
würzigem Bergkäse und Rosmarin an Kokos - Zitronensauce
serviert mit Pistazien - Pesto, Ricotta - Griess - Timbale und Pepperoni

Fr. 38.-

Vegi

Herzhaftes Eierpilz - Risotto serviert mit buntem Gemüse

Fr. 26.-

Raffiniertes Ricotta - Griess - Timbale begleitet von Sommergemüse
Zitronen - Kokos - Sauce und Pistazien - Pesto

Fr. 26.-

Fleischgerichte

Löie - Kotzlett; Geräuchertes, gebratenes Schweinskotzlett
an kräftiger Senfsauce serviert mit buntem Gemüse und Rösti Fr. 32.-

Berner Geschnetzeltes;
Rinds - und Kalbsfleisch mit frischen Champignons,
an rassischer Senfsauce und mit Rösti serviert Fr. 38.-

Teller Fr. 32.-

Grilliertes Rinds - Entrecôte (Swiss Quality Beef)
mit hausgemachter Kräuterbutter,
buntem Saisongemüse und der Beilage Ihrer Wahl Fr. 42.-

Zartes Rindsfilet - Medaillon vom australischen Rind
an kräftiger Burgunder - Sauce,
serviert mit buntem Gemüse und der Beilage Ihrer Wahl Fr. 48.-

Beilagen: Pommes frites, Kroketten, Rösti, Nudeln, Bratkartoffeln

Deklaration

Fleischherkunft	Kalb, Schwein, Rind und Poulxet Rindsfilet	Schwiz Australien
Fischherkunft	Forelle Saibling Rauchlachs	Schwiz Island Norwegen

Gesetzlicher Hinweis

Australisches Fleisch könnte mit leistungsfördernden Mitteln und Antibiotika erzuzgt worden sein.