

Liebe Gäste

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

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.

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.

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 Soltermann,
Thomas Truffer und Michael Gfeller
Rajia Lanz und Renate Soltermann

Wild - Menü

Raffinierte Fasane - Terrine
mit Dörrfrüchten im Pistazienmantel
und Entenleber - Moussé auf Cumberland - Gölze
mit Kürbis - Senf - Couscous

Aromatische Ingwer - Kürbissuppe
mit Curry - Äpfel, Kürbiskernen
und gerösteten Haselnüssen

Sautierter Rehrücken im Kakaomantel
an Edelbitter Schokoladenjus mit grünen Oliven
begleitet von Feigen - Rotkraut und Rosenkohlblätter
dazu Kartoffel - Baumkuchen mit Chili und Peperoni

Allerlei von der Birne
Zartschmelzendes Birnensorbet,
warmer Birnenkompott mit Baumnuss und Weinbeeren
dazu pochierte Birne gefüllt mit Glühweinsoufflé

Menupreis Fr. 78.-
Weinbegleitung Fr. 24.50

Löie - Menü

Randen Variation
mit sous vide gegarter Wachtelbrust an Zitronenpfeffer
und süss - saure Melone

Raffinierte Marroni - Steinpilzsuppe
mit Waldpilzragout

Gebratenes Mittelstück vom Zander im Speckmantel
auf Sellerie - Trüffelschaum und marinierten Hülsenfrüchten
serviert mit Ahornsirup - Sauce

Gebratenes Hirsch - Entrecôte mit Pfeffer - Krokant
an kräftigem Williams - Jus
angerichtet mit Birnen - Ravioli
und Rahm - Wirsing mit Preiselbeeren

Reichhaltige Käseplatte

Gezister Honig auf Orangen - Nuss - Salat
und Orangen - Honig - Moussé, Honigwaben

Menupreis Fr. 95.-

Weinbegleitung Fr. 39.-

4 - Gang Fr. 76.-

Weinbegleitung Fr. 24.50

Fisch - Menü

Randen Variation kombiniert mit
Graved - Lachs mariniert mit Randen und Orange
und süss - saure Melone

Aromatische Ingwer - Kürbissuppe
mit Curry - Äpfel, Kürbiskernen
und gerösteten Haselnüssen
begleitet von gebratener Riesenerbette

Gebratenes Mittelstück vom Zander im Speckmantel
auf Sellerie - Trüffelschaum und marinierten Hülsenfrüchten
serviert mit Ahornsirup - Sauce

Hausgemachtes Zwetschgen - Parfait mit Zimt
auf warmem Zwetschgenkompott

Menupreis Fr. 74.-

Weinempfehlung

Rully Blanc 1er Cru Montpalais
Jean-Baptiste Ponsot, Burgund
10cl Fr. 8.50 75cl Fr. 54.-

Vorspeisen

Raffinierte Fasane - Terrine mit Dörrfrüchten im Pistazienmantel
und Entenleber - Mousse auf Cumberland - Gelée
mit Kürbis - Senf - Couscous Fr. 22.50

Randen Variation
mit sous vide gegarter Wachtelbrust an Zitronenpfeffer
und süss - saure Melone Fr. 19.50

Salate

Gemischter Blattsalat
mit gerösteten Sonnenblumenkernen Fr. 8.-

Buntgemischter Löß - Salat
mit Croûtons und Speckwürfeli Fr. 9.50

Nüsslersalat mit Ei und Croûtons Fr. 11.50

Nüsslersalat mit Rauchlachsstreifen
an Balsamico Dressing Fr. 14.-

Suppen

Aromatische Ingwer - Kürbissuppe mit Curry - Apfel,
Kürbiskernen und gerösteten Haselnüssen Fr. 12.-

Raffinierte Marroni - Steinpilzsuppe mit Waldpilzragout Fr. 13.50

Hausgemachte Kraftbrühe mit Sherry Fr. 12.-

Fisch - Spezialitäten

Vorspeisen

Randen Variation

kombiniert mit Graved - Lachs, mariniert mit Randen und Orange
und süss - saure Melone

Fr. 21.-

Norwegischer Rauchlachs mit Mörrrettichschaum
und Salatbouquet, dazu reichen wir Toast

Fr. 19.50

Suppe

Aromatische Ingwer - Kürbissuppe mit Curry - Äpfel, Kürbiskernen
und gerösteten Haselnüssen begleitet von gebratener Riesenerbette

Fr. 13.50

Hauptgerichte



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

Fr. 32.50

Gebratenes Mittelstück vom Zander im Speckmantel
auf Sellerie - Trüffelschaum und marinierten Hülsenfrüchten
serviert mit Ahornsirup - Sauce und Saisongemüse

Fr. 39.-

Herbstgerichte

Sautierter Rehrücken im Kakaomantel
an Edelbitter Schokoladenjus
begleitet von Feigen - Rotkraut und Rosenkohlblätter
dazu Kartoffel - Baumkuchen mit Chili und Peperoni

Fr. 44.-

Gebratenes Hirsch - Entrécôte mit Pfeffer - Krokant
an kräftigem Williams - Jus
angerichtet mit Birnen - Ravioli
und Rahm - Wirsing mit Preiselbeeren, Saisongemüse

Fr. 42.-

Hirsch - Stroganoff
Zarte Hirsch - Hufstreifen an rassisger Paprika - Rahmsauce
serviert mit hausgemachte Quark - Spätzli

Fr. 32.-

Vegetarisch

Herbstlicher Gemüseteller
angerichtet mit gefülltem Apfel
und hausgemachte Quark - Spätzli

Fr. 26.-

Rassiges Waldpilz - Ragout
an Kräuter - Cognac - Rahmsauce
angerichtet mit Rösti

Fr. 29.50

Wild Klassiker

Hausgemachter Rehpf Pfeffer LÖIE - Art Fr. 34.50

Feines Rehgeschnetzeltes Fr. 38.-

Zarte Rehsehnitzel
an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren Fr. 39.50

Rehrücken als Tellergericht
Zartes Rehrückenfilet an Wildrahmsauce
mit Preiselbeeren, reichhaltig garniert Fr. 44.-

Diese Gerichte servieren wir mit hausgemachte Quark - Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Pfälzerrüebli und gefülltem Apfel.

Rehrücken - Platte LÖIE - Art ab 2 Personen

Angerichtet mit Pilzen, Trauben, gefülltem Apfel
Rotweibirne, Rotkraut, Marroni, Pfälzerrüebli,
Rosenkohl, hausgemachte Quark - Spätzli
und sämiger Wildrahmsauce mit Preiselbeeren.

pro Person Fr. 59.-



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 rassisger 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,
Salzkartoffeln, Quark - Spätzli
oder Kartoffel - Baumkuchen mit Chili und Pepperoni

Deklaration

Fleischherkunft	Kalb, Schwein, Rind und Poulxet	Schwiz
	Rindsfilet	Australien
	Wild	Schwiz und EU, in erstklassiger Qualität

Fischherkunft	Forelle	Schwiz
	Zander	Estland
	Rauchlachs	Norwegen

Gesetzlicher Hinweis

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