

Menüvorschläge für Gruppen

Vorspeisen:

Gemischter Salat <i>Verschiedene Salate schön zusammengestellt</i>	9.50
„Wyber-Salat“ <i>Knackige Blattsalate und Nüssler mit Speck, Brotwürfeli und Ei</i>	9.50
Emmentaler Mostbröckli <i>Mit Melonenkugeln und Salatbouquet</i>	15.50
Gourmet-Teller <i>Verschiedene Leckerbissen mit Salatbouquet</i>	18.50
Lachsbrötchen mit Meerrettichschaum <i>Mit einem knackigen Salatbouquet garniert</i>	16.50
„Gourmet-Salat“ <i>Knackige Blattsalate und Nüssler mit frittierten Eglifilets und Champignons</i>	17.50
„Cäsar-Salat“ <i>Eisbergsalat mit Speck, Croutons, Sbrinz und Pouletbruststreifen</i>	15.50

Suppen:

Bouillon mit Flädli	6.50
Consommé mit Sherry und Käsestängeli	7.50
Consommé Diablotins mit kleinen Käseschnittchen	7.50
Grosi's Fleischsuppe mit Siedfleisch- und Brotwürfeli	7.50
Kräuterschaumsüppchen mit Kresse, Kerbel und Bärlauch	7.50
„Hirschen-Wy-Süpli“ mit kleinen Gemüsewürfelchen	8.50
Apfel-Seleriesüppchen mit einem Rohschinken-Grissini	8.50
Kürbiscreme-Suppe mit Kürbiskernen	8.50

Hauptgänge:

inkl. Nachservice

Rehpfeffer „Jäger-Art“		32.50
<i>Nach altem Rezept, mit hausgemachten Spätzli, Apfel mit Preiselbeeren, Rotkraut, Rosenkohl und Kastanien</i>		
Rehschnitzel „Sältebach“	140 gr.	38.50
<i>Zarte Rehschnitzel vom Grill, an feiner Wildrahmsauce mit Eierschwämmchen. Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Kastanien. Garniert mit Früchten</i>	180 gr.	42.50
Emmentaler Zwetschgenbraten		28.50
<i>Saftiger Schweinsbraten mit Dörrzwetschgen, Apfel mit Preiselbeeren Hausgemachte Kartoffelkroketten, schöne Gemüse garnitur</i>		
Schweinsrahmschnitzel „Hirschen-Art“		27.50
<i>An feiner Rahmsauce, garniert mit Ananas und Rahm Nüdeli in Butter oder Pommes frites, schöne Gemüse garnitur</i>		
Schweins-Cordon-Bleu „Wachthubel“		30.50
<i>Gefüllt mit Hagu-Hans Käse und Hamme, Apfel mit Preiselbeeren, Pommes frites, schöne Gemüse garnitur</i>		
Schweinsfilets „Förster-Art“		32.50
<i>An feiner Waldpilz-Rahmsauce Apfel mit Preiselbeeren Röstikroketten, schöne Gemüse garnitur</i>		
Trueber Gschnätzlets“		32.50
<i>Rinds-, Schweins- und Kalbfleisch an Rahmsauce mit Eierschwämmchen Apfel mit Preiselbeeren, Röstigaletten, schöne Gemüse garnitur</i>		
Lammrückenfilet „Provençale“		38.50
<i>Mit rassiger Senf-Kräuterkruste, Apfel mit Preiselbeeren Hausgemachter Kartoffelgratin, schöne Gemüse garnitur</i>		
„Rämisgummer Rindsrügge“		40.50
<i>Entrecôte am Stück rosagebraten, Béarnaise-Sauce und Kräuterbutter Apfel mit Preiselbeeren, Pommes frites, schöne Gemüse garnitur</i>		
Entrecôte „Madagaskar“		40.50
<i>An feiner Cognac-Rahmsauce mit grünem Pfeffer Apfel mit Preiselbeeren, Reis in Butter, schöne Gemüse garnitur</i>		
Les trois filets „Rôtisseur“		49.50
<i>Kalbs-, Schweins- und Rindsfilet mit Béarnaise und Morchelsauce, Apfel mit Preiselbeeren, Hausgemachte Kartoffelkroketten, schöne Gemüse garnitur</i>		
Zanderfilets „Meunière“		35.50
<i>In Butter gebratene Zanderfilets Serviert mit Tartarsauce, Salzkartoffeln, schöne Gemüse garnitur</i>		

Hauptgänge Vegi:

inkl. Nachservice

<i>Frittierter Waadtländer-Tomme</i> <i>Garniert mit viel verschiedenen Salaten</i>	20.50
<i>Röstitaschen mit Feta und Spinat</i> <i>Mit reichhaltiger Gemüse garnitur</i>	22.50
<i>Auberginen Piccata</i> <i>Mit Tomatenspaghetti und schöner Gemüse garnitur</i>	24.50
<i>Herbstlicher Gemüseteller</i> <i>Mit allen feinen Wildgarnituren und Früchten.</i> <i>Hausgemachte Spätzli in Butter, dazu ein leckeres Waldpilz-Ragoût</i>	26.50

Dessert:

<i>Dessert-Buffer</i>	12.50
<i>Frischer Fruchtsalat, gebrannte Crème, „Meräנגge u Nidle“, Schokoladen-Mousse, Tiramisu, verschiedene Glacen und Sorbets, Panna-Cotta mit Waldbeeren, Eistorte</i>	

* * * * *

<i>Eiskaffee mit Rahm</i>	7.50
<i>Coup Danmark</i>	7.50
<i>Gebrannte Crème mit Vanilleglace</i>	7.50
<i>Emmentaler Meringue mit Glace und Rahm</i>	7.50
<i>Zwetschgen-Sorbet mit „Chnächtebalsam“</i>	7.50
<i>Aprikosen-Sorbet mit Abricotine</i>	7.50
<i>Zitronen Sorbet mit Vodka</i>	7.50
<i>Warme Waldbeeren mit Vanilleglace</i>	7.50
<i>Kleiner Früchtecoup mit Glace</i>	7.50
<i>Cassata mit Rahm</i>	7.50