

Vorspeisen

Schottischer Rauchlachs auf Toast

Garniert mit knackigem Blattsalat und Spargelspitzen
An rassigem Balsamico-Dressing

16.50

Rindfleisch-Tartar

Nach Ihrem Geschmack mild, mittel oder scharf angemacht
Toast und Butter

17.50

Suppen



Bouillon mit Ei

7.--

Bärlauchschaumsuppe

Mit einem Rohschinken-Grissini

8.50

Spargelcremesuppe

Mit Spargeln und Rauchlachsstreifen

8.50

„Hirsche-Wy-Süpli“

Leichte Weisswein-Schaumsuppe mit Gemüsegewürfelchen

8.50

Salate

Saison-Salat

Knackige Blattsalate an unserer hausgemachten Salatsauce

7.50

„Wyber-Salat“

Bunter Blattsalat mit Speck, Brotwürfeli und Ei

9.50

Gemischter Salat

Verschiedene Salate schön zusammengestellt

9.50

Alle Preise inkl. 7.7% MWST

Fischgerichte



Forellenfilets „Räbloch“

*In Butter gebraten mit feinen „Fisch-Chrütli“
Reis oder Salzkartoffeln und Gemüse garnitur*

35.50

Eglifilets „Amandine“

*In Butter gebraten, mit gerösteten Mandeln garniert
Reis oder Salzkartoffeln und Gemüse garnitur*

36.50

„Gluschtigs us em Ämmitau“

„Ännelis Ankelüberli“

*Geschnetzelte Kalbsleber kurz in Butter gebraten
Verfeinert mit Zwiebeln und Kräutern
Goldgelbe Bärnerrösti*

32.50

Schweins-Cordon Bleu „Wachthubel“

*Gefüllt mit Berg-Raclettekäse und Burehamme
Pommes frites, schöne Gemüse garnitur*

32.50

„Trueber Gschnätzlets“

*Rinds-, Schweins- und Kalbfleisch
An feiner Rahmsauce mit Eierschwämmchen
Goldgelbe Bärnerrösti*

32.50

„Bärnerplatte“

*Burehamme, Rippli, Speck, Bauernwurst, Siedfleisch,
Schwartenwurst und Zungenwurst
Bohnen und Sauerkraut, Salzkartoffeln*

32.50

Alle Preise inkl. 7.7% MWST

Frische Spargeln

Mit Mayonnaise, Tartar- und Vinaigrette-Sauce

Vorspeise

<i>Spargeln (200 gr./ca. 4 Stk.) mit drei Saucen</i>	<i>17.50</i>
<i>Spargeln mit „Burehamme“ oder Serrano-Rohschinken</i>	<i>22.50</i>

Teller

<i>Spargeln (300 gr./ca. 6 Stk.) mit drei Saucen</i>	<i>25.50</i>
<i>Spargeln mit „Burehamme“ oder Serrano-Rohschinken</i>	<i>30.50</i>

Portion

<i>Spargeln (450 gr./ca. 9 Stk.) mit drei Saucen</i>	<i>34.50</i>
<i>Spargeln mit „Burehamme“ oder Serrano-Rohschinken</i>	<i>39.50</i>

Sauce Hollandaise zusätzlich *3.—*

Vom Grill und aus der Pfanne mit Spargeln

Lammrückenfilet „Diabie“

<i>Mit rassisger Kräuterkruste und Provençal-Sauce Grüne und weisse Spargeln, Röstikroketten</i>	<i>42.50</i>
--	--------------

Kalbsschnitzel „Princesse“

<i>Feine Kalbsschnitzel vom Grill, mit hausgemachter Kräuterbutter Grüne und weisse Spargeln, Röstikroketten</i>	<i>36.50</i>
--	--------------

Pouletbrüstchen „Morilles“

<i>Zartes Pouletbrüstchen an feiner Morchelrahmsauce Grüne und weisse Spargeln, Röstikroketten</i>	<i>34.50</i>
--	--------------

Zanderfilets „Printanière“

<i>In Butter gebratene Zanderfilets, mit Tartarsauce, Grüne und weisse Spargeln, Salzkartoffeln</i>	<i>35.50</i>
---	--------------

Alle Preise inkl. 7.7% MWST

Vegetarisch

Fiorelli mit Bärlauch und Ricotta

An leichter Morchelrahmsauce und grünen und weissen Spargeln 26.50

Hirschen-Evergreens

„Châteaubriand „Rôtisseur“

Doppeltes Rindsfilet-Steak vom Grill

Mit Kräuterbutter und Béarnaise-Sauce,

Beilage nach Wahl, schöne Gemüse garnitur

Ab 2 Personen mit Nachservice

Pro Pers. 52.50

Rinds-Tournedos „Helder“

Zartes Rindsfilet mit hausgemachter Kräuterbutter und Béarnaise-Sauce

Pommes frites, schöne Gemüse garnitur

45.50

Entrecôte „Maître d`Hôtel“

Rindsentrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter

Pommes frites, schöne Gemüse garnitur

40.50

Sirloin-Steak „Madagaskar“

Rindssteak an feiner Cognac-Rahmsauce mit grünem Pfeffer

Reis in Butter, schöne Gemüse garnitur

38.50

Kalbsrahmschnitzel „Hirschen Art“

Kalbsschnitzel an Rahmsauce, Ananas,

Nüdeli in Butter, schöne Gemüse garnitur

36.50

Schweinsfilet „Förster-Art“

An feiner Waldpilz-Rahmsauce,

Röstikroketten, schöne Gemüse garnitur

34.50

Panierte Schnitzel

Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites

22.50

Schweinsrahmschnitzel

Schweinsschnitzel an feiner Rahmsauce garniert mit Ananas

Nüdeli in Butter

23.50

Alle Preise inkl. 7.7% MWST