

Vorspeisen

Schottischer Rauchlachs auf Toast

Garniert mit knackigem Blattsalat und Spargelspitzen
An rassigem Balsamico-Dressing

17.50

Rindfleisch-Tartar

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

18.50

Suppen



Bouillon mit Ei

7.--

Spargelcremesuppe

Mit Spargeln und Rauchlachsstreifen

9.50

Bärlauchschaumsuppe

Mit einem Rohschinken-Grissini

9.50

„Hirsche-Wy-Süpli“

Leichte Weisswein-Schaumsuppe mit Gemüsegewürfelchen

9.50

Rassige Thai-Curry-Suppe

Mit Crevetten als Einlage

9.50

Salate

Saison-Salat

Knackige Blattsalate an unserer hausgemachten Salatsauce

8.50

Blattsalat „Bauern-Art“

Bunter Blattsalat mit Speck, Brotwürfeli und Ei

9.50

Gemischter Salat

Verschiedene Salate schön zusammengestellt

9.50

Alle Preise inkl. 8.1% MWST

Fischgerichte



Forellenfilets „Räbloch“

In Butter gebraten mit feinen „Fisch-Chrütli“

Reis oder Salzkartoffeln und schöne Gemüse garnitur

35.50

Eglifilets „Amandine“

In Butter gebraten, mit gerösteten Mandeln garniert

Reis oder Salzkartoffeln und schöne Gemüse garnitur

36.50

„Gluschtigs us em Ämmitau“

„Ännelis Ankelüberli“

Geschnetzelte Kalbsleber kurz in Butter gebraten

Verfeinert mit Zwiebeln und Kräutern

Goldgelbe Bärnerrösti

36.50

Schweins-Cordon Bleu „Wachthubel“

Gefüllt mit Berg-Raclettekäse und Burehamme

Pommes frites, schöne Gemüse garnitur

36.50

„Trueber Gschnätzlets“

Rinds-, Schweins- und Kalbfleisch

An feiner Rahmsauce mit Eierschwämmchen

Goldgelbe Bärnerrösti

36.50

„Bärnerplatte“

Burehamme, Rippli, Speck, Bauernwurst, Siedfleisch,

Schwartenwurst und Zungenwurst

Bohnen und Sauerkraut, Salzkartoffeln

36.50

Alle Preise inkl. 8.1% MWST

Frische Donau Spargeln

Mit Mayonnaise, Tartar- und Vinaigrette-Sauce

Vorspeise

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

Teller

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

Portion

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

Sauce Hollandaise zusätzlich 3.—

Vom Grill und aus der Pfanne mit Spargeln

Lammrückenfilet „Diabla“

Mit rassiger Kräuterkruste und Provençal-Sauce
Grüne und weisse Spargeln, würzige Bratkartoffeln 43.50

Kalbsschnitzel „Princesse“

Feine Kalbsschnitzel vom Grill, mit hausgemachter Kräuterbutter
Grüne und weisse Spargeln, würzige Bratkartoffeln 40.50

Pouletbrüstchen „Morilles“

Zartes Pouletbrüstchen an feiner Morchelrahmsauce
Grüne und weisse Spargeln, würzige Bratkartoffeln 35.50

Zanderfilets „Printanière“

In Butter gebratene Zanderfilets, mit Tartarsauce,
Grüne und weisse Spargeln, Salzkartoffeln 36.50

Alle Preise inkl. 8.1% MWST

Vegetarisch

Fiorelli mit Bärlauch und Ricotta
An leichter Morchelrahmsauce und grünen und weissen Spargeln 26.50

Rotes Linsen-Risotto mit Feta
Reichhaltige Gemüse garnitur garnier mit Spargeln 24.50

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. 58.50

Rinds-Tournedos „Helder“
Zartes Rindsfilet mit hausgemachter Kräuterbutter und Béarnaise-Sauce
Pommes frites, schöne Gemüse garnitur 47.50

Entrecôte „Maître d`Hôtel“
Rindsentrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter
Pommes frites, schöne Gemüse garnitur 42.50

Sirloin-Steak „Madagaskar“
Rindssteak an feiner Cognac-Rahmsauce mit grünem Pfeffer
Reis in Butter, schöne Gemüse garnitur 40.50

Kalbsrahmschnitzel „Hirschen Art“
Kalbsschnitzel an Rahmsauce, Ananas,
Nüdeli in Butter, schöne Gemüse garnitur 40.50

Schweinsfilet „Förster-Art“
An feiner Waldpilz-Rahmsauce,
Röstikroketten, schöne Gemüse garnitur 36.50

Panierte Schnitzel
Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites 24.50

Schweinsrahmschnitzel
Schweinsschnitzel an feiner Rahmsauce garniert mit Ananas
Nüdeli in Butter 25.50