

Vorspeisen

Schottischer Rauchlachs auf Toast

Garniert mit knackigem Blattsalat und Spargelspitzen

An rassigem Balsamico-Dressing

17.50

Fiorelli mit Bärlauch und Ricotta

An leichter Morchelrahmsauce und grünen und weissen Spargeln

16.50

Rindfleisch-Tartar

Nach Ihrem Geschmack mild, mittel oder scharf angemacht

Toast und Butter

19.50

Suppen



Bouillon mit Ei

7.50

Spargelcremesuppe

Mit Spargeln und Rauchlachsstreifen

9.50

Bärlauchschaumsuppe

Mit einem Rohschinken-Grissini

9.50

„Hirsche-Wy-Süpli“

Leichte Weisswein-Schaumsuppe mit Gemüsegewürfeln

9.50

Salate

Saison-Salat

Knackige Blattsalate an unserer hausgemachten Salatsauce

8.50

Blattsalat „Bauern-Art“

Bunter Blattsalat mit Speck, Brotwürfeli und Ei

10.50

Gemischter Salat

Verschiedene Salate schön zusammengestellt

10.50

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“

Geschnitzelte Kalbsleber kurz in Butter gebraten

Verfeinert mit Zwiebeln und Kräutern

Goldgelbe Bärerrösti

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 Bärerrösti

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 „Diable“

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 42.50

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 Morchel-Rahmsauce und grünen und weissen Spargeln 26.50

Rotes Linsen-Risotto mit Feta

Reichhaltige Gemüse garnitur garnier mit Spargeln 25.50

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

Alle Preise inkl. 8.1% MWST