

Kalte Sommergerichte

Roastbeef-Teller Garniert mit Salat oder Pommes frites, Tartarsauce	29.50
Siedfleischsalat garniert Mit vielen verschiedenen Salaten	21.50
Griechischer Hirtensalat Knackiger Salat mit Feta-Käse, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Oliven und Oregano	19.50
Als Vorspeise	14.50
Geräucherte Forellenfilets Mit Salatbouquet, Meerrettichschaum, Toast und Butter	25.50
Als Vorspeise	18.50
Rindfleisch-Tartar Nach Ihrem Geschmack mild, mittel oder scharf angemacht Toast und Butter	29.50
Als Vorspeise	17.50
Cäsar-Salat Knackiger Eisbergsalat mit Sbrinz, Croûton, Speck und Pouletstreifen An hausgemachter Salatsauce	22.50
Als Vorspeise	16.50

Suppen

Bouillon mit Ei	7.--
Doppelte-Rindskraftbrühe Mit Mark und Schnittlauch	8.50
Tomatencrème-Suppe mit Basilikum Garniert mit einem Tomaten-Mozzarella-Spiessli	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

Sommergrill

<i>Fleisch:</i>	Mariniertes Holzfällersteak vom Schwein 300g	28.50
	Rinds-Hohrückensteak mit der typischen Marmorierung 250g	40.50
	Rinds-Entrecôte 220g	40.50
	Lammrückenfilet mit rassiger Senf-Kräuterkruste	38.50
	Kalbs-Paillard dünn plattiertes Kalbsschnitzel 180g	36.50
	Mixed-Grill-Spiess mit Rind, Schwein, Kalb, Lamm und Poulet 220g	36.50
	Pouletbrüstchen zartes Schweizer Pouletbrüstchen 160g	25.50
	Panierte Schweinsschnitzel 200g	26.50
<i>Fisch:</i>	Zanderfilets in Butter goldgelb gebraten	34.50

Im Preis inbegriffen sind eine Beilage und zwei Saucen. (Zusätzliche Beilagen 7.--)

<i>Beilagen:</i>	Pommes frites	
	Würzige Country Cuts	
	Bunt gemischter Sommersalat	
	Mediterranes Ofengemüse mit Peperoni, Zucchetti, Tomaten, Champignons und Bratkartoffeln	
	Salat Caprése mit Cherry-Tomaten, Mozzarella-Kugeln und frischem Basilikum	
	Griechischer Hirtensalat mit Gurken, Zwiebeln, Peperoni, Feta, Oliven, Tomaten und Oregano	
	Cäsar-Salat knackiger Eisbergsalat mit Brotwürfeli, Speck und Sbrinz	

Saucen und Butter:

Kräuterbutter,	Knoblauch-Sauce,
Wasabibutter,	Curry-Sauce,
Barbecue-Sauce,	Tartar-Sauce,
„Chimichurri“ Pikante argentinische Steaksauce mit Kräutern	

Alle Preise inkl. 7.7% MWST

Fischgerichte



Forellenfilets „Räbloch“

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

30.50

Eglifilets „Amandine“

*In Butter gebraten, mit gerösteten Mandeln garniert
Reis oder Salzkartoffeln, schöne 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*

28.50

Vegetarisch

Röstitaschen mit Champignon
Serviert mit viel frischem Salat

22.50

Hirschen-Evergreens

„Châteaubriand „Rôtisseur“

Doppeltes Rindsfilet-Steak vom Grill

Mit Kräuterbutter und Béarnaise-Sauce, Apfel mit Preiselbeeren,

Hausgemachte Kartoffelrosetten, schöne Gemüse garnitur

Ab 2 Personen mit Nachservice

Pro Pers.

51.50

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, Apfel mit Preiselbeeren

Röstikroketten, schöne Gemüse garnitur

34.50

Alle Preise inkl. 7.7% MWST