

Vorspeisen

Rindfleisch-Tartar

Nach Ihrem Geschmack mild, mittel oder scharf angemacht

Toast und Butter

17.50

Salat „Weidmannsheil“

Knackige Blattsalate und Nüssler an rassiger Sauce, garniert mit feinen Scheiben von geräucherter Entenbrust.

13.50

Hausgemachte „Reh-Chrugeli“

Blätterteigpastetli gefüllt mit unseren hausgemachten „Reh-Chrugeli“ und Champignons

11.50

Suppen



Bouillon mit Ei

7.--

Doppelte Rindskraftbrühe

Mit Mark und Brotwürfeli

8.50

Kürbisschaumsüppchen

Mit einer Rahmhaube und gerösteten Kürbiskernen

8.50

„Hirsche Wy-Süpli“

Leichte Weisswein-Schaumsuppe mit Gemüsewürfelchen

8.50

Apfel-Selleriesuppe

Mit einem Rohschinken-Grissini

8.50

Alle Preise inkl. 7.7% MWST

Salate

Saison-Salat

Knackige Blattsalate an unserer hausgemachten Salatsauce 7.50

Gemischter Salat

Verschiedene Salate schön zusammengestellt 9.50

Nüsslersalat

Mit gerösteten Speckstreifen, Brotwürfeli und Ei 10.50

Fisch



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

Vegetarisch

Kürbisrisotto

Mit Eierschwämmchen und Broccoli 22.50

Herbstlicher Gemüseteller

*Mit allen feinen Wildgarnituren und Früchten.
Hausgemachte Spätzli in Butter
Dazu ein leckeres Waldpilz-Ragoût* 26.50

Alle Preise inkl. 7.7% MWST

„Gluschtigs us em Ämmitau“

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

Grill-Spezialitäten

„Châteaubriand „Rôtisseur“

Doppeltes Rindsfilet-Steak vom Grill
Mit Kräuterbutter und Béarnaise-Sauce,
Apfel mit Preiselbeeren, schöne Gemüse garnitur,
Beilage nach Wahl

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

Kalbsrahmschnitzel „Hirschen Art“

Kalbsschnitzel an Rahmsauce, Ananas,
Nüdeli in Butter, schöne Gemüse garnitur

36.50

Schweinsfilet „Gourmet“

An feiner Waldpilz-Rahmsauce, Apfel mit Preiselbeeren
Röstikroketten, schöne Gemüse garnitur

34.50

Alle Preise inkl. 7.7% MWST

Wild-Spezialitäten

Rehpfeffer „Jäger-Art“

Nach altem Rezept, mit hausgemachten Spätzli,
Apfel mit Preiselbeeren, Rotkraut, Rosenkohl und Kastanien 28.50

Rehgeschnetzeltes „Förster-Art“

An feiner Wildrahmsauce mit Eierschwämmchen.
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Kastanien,
Garniert mit Pfirsichfächer und Rahm

140 gr.	31.50
180 gr.	35.50

Rehschnitzel „Sältebach“

Zarte Rehschnitzel vom Grill, an feiner Wildrahmsauce mit
Eierschwämmchen. Hausgemachte Spätzli, Rotkraut,
Rosenkohl und Kastanien. Garniert mit Früchten

140 gr.	35.50
180 gr.	39.50

Rehrückenfilet „Diana“

Am Stück gebraten und mit Cognac flambiert
Angerichtet auf feinem Waldpilz-Ragoût.
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Kastanien
Früchtegarnitur

140 gr.	41.50
180 gr.	45.50

Rehrücken „Rôtisseur“ (Ab 2 Personen)

Das königliche Wildgericht, am Drehspiess gebraten.
Reich garniert mit Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien und
passenden Früchten. Dazu hausgemachte Spätzli,
Wildrahmsauce und Waldpilzsauce

pro Person 52.00

Vermicelles

Coupe Nesslrode

Mit Meringue, Vanilleglace und Rahm 10.50

Vermicelles

Mit Meringue und Rahm 9.50