

# Vorspeisen

## **Rindfleisch-Tartar**

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

17.50

## **Saison-Salat**

*Knackige Blattsalate an unserer hausgemachten Salatsauce*

8.50

## **Gemischter Salat**

*Verschiedene Salate schön zusammengestellt*

9.50

## **Nüsslersalat**

*Mit gerösteten Speckstreifen, Brotwürfeli und Ei*

12.50

# Suppen



## **Bouillon mit Ei**

7.--

## **Kürbisschaumsüppchen**

*Mit einer Rahmhaube und gerösteten Kürbiskernen*

8.50

## **„Hirsche Wy-Süpli“**

*Leichte Weisswein-Schaumsuppe mit Gemüswürfeln*

9.50

## **Thai-Curry-Suppe**

*Mit Crevetten als Einlage*

9.50

*Alle Preise inkl. 7.7% MWST*

# Vegetarisch

## **Thai-Curry-Nudelpfanne**

Tagliatellen an leichter Thai-Currysauce

Garniert mit knackigem Wokgemüse

24.50

## **Herbstlicher Gemüseteller**

Mit allen feinen Wildgarnituren und Früchten.

Hausgemachte Spätzli in Butter

Dazu ein leckeres Waldpilz-Ragoût

26.50

# Fisch

## **Forellenfilets „Räbloch“**

In Butter gebraten mit feinen „Fisch-Chrütli“

Reis oder Salzkartoffeln, schöne Gemüse garnitur

35.50

## **Eglifilets „Amandine“**

In Butter gebraten, mit gerösteten Mandeln garniert

Reis oder Salzkartoffeln, schöne Gemüse garnitur

36.50

# „Gluschtigs us em Ämmitau“

## **Schweins-Cordon Bleu „Wachthubel“**

Gefüllt mit Berg-Raclettekäse und Burehamme

Pommes frites, schöne Gemüse garnitur

34.50

## **„Trueber Gschnätzlets“**

Rinds-, Schweins- und Kalbfleisch

An feiner Rahmsauce mit Eierschwämmchen

Goldgelbe Bärnerrösti

34.50

## **„Bärnerplatte“**

Burehamme, Rippli, Speck, Bauernwurst, Siedfleisch,

Schwartenwurst und Zungenwurst

Bohnen und Sauerkraut, Salzkartoffeln

34.50

Alle Preise inkl. 7.7% MWST

# ***Hirschen-Evergreens***

## ***„Châteaubriand „Rôtisseur“***

*Doppeltes Rindsfilet-Steak vom Grill  
Mit Kräuterbutter und Béarnaise-Sauce,  
Schöne Gemüse garnitur,  
Beilage nach Wahl  
Ab 2 Personen / mit Nachservice*

*Pro Pers. 54.50*

## ***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*

*38.50*

## ***Schweinsfilet „Gourmet“***

*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*

# Wild-Spezialitäten

## **Rehpfeffer „Jäger-Art“**

Nach altem Rezept, mit hausgemachten Spätzli,  
Apfel mit Preiselbeeren, Rotkraut, Rosenkohl und Kastanien 34.50

## **Rehbratwurst „Hubertus“**

Hausgemachte Rehbratwurst an feiner Zwiebelsauce  
Spätzli in Butter, Rotkraut, Rosenkohl und Kastanien 27.50

## **Rehgeschnetztes „Förster-Art“**

An feiner Wildrahmsauce mit Eierschwämmchen  
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,  
Kastanien und Früchtegarnitur 140 gr. 35.50  
180 gr. 39.50

## **Rehschnitzel „Sältebach“**

An feiner Wildrahmsauce mit Eierschwämmchen  
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,  
Kastanien und Früchtegarnitur 140 gr. 39.50  
180 gr. 43.50

## **Rehrückenfilet „Diana“**

Am Stück gebraten und mit Cognac flambiert  
Angerichtet auf feinem Waldpilz-Ragoût.  
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,  
Kastanien und Früchtegarnitur 140 gr. 48.50  
180 gr. 52.50

## **Rehrücken „Rôtisseur“ (Ab 2 Personen)**

Das königliche Wildgericht, am Drehspiess gebraten.  
Reich garniert mit Rotkraut, Rosenkohl und Kastanien  
Dazu die passenden Früchte. Hausgemachte Spätzli,  
Wildrahmsauce und Waldpilzsauce pro Person 58.00

# Vermicelles

## **Coupe Nesselrode**

Mit Meringue, Vanilleglace und Rahm 11.50

## **Vermicelles**

Mit Meringue und Rahm 10.50

Alle Preise inkl. 7.7% MWST