

Vorspeisen

Hirsch-Ravioloni

An feiner Wildrahmsauce garniert mit Steinpilzen und Trauben

15.50

Rindfleisch-Tartar

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

18.50

Salatschale „Weidmannsheil“

*Knackige Blattsalate und Nüssler, garniert mit Champignon,
Ei und hausgeräucherter Entenbrust.*

14.50

Saison-Salat

Knackige Blattsalate an unserer hausgemachten Salatsauce

8.50

Gemischter Salat

Verschiedene Salate schön zusammengestellt

9.50

Blattsalat „Bauern-Art“

Bunter Blattsalat mit Speck, Brotwürfeli und Ei

9.50

Nüsslersalat

Mit gerösteten Speckstreifen, Brotwürfeli und Ei

13.50

Suppen



Bouillon mit Ei

7.--

Kürbisschaumsüppchen

Mit einer Rahmhaube und gerösteten Kürbiskernen

8.50

„Hirsche Wy-Süpli“

Leichte Weisswein-Schaumsuppe mit Gemüswürfeln

9.50

Apfel-Sellerie-Suppe

Mit einem Rohschinken Grissini

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

Rehgeschnetzeltes „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 12.50

Vermicelles

Mit Meringue und Rahm 11.50