

Vorspeisen

Nüsslersalat „Opera“

In Butter gebratene Kalbsleberstreifen garniert mit Nüsslersalat und Apfel-Julienne

16.50

Salat „Weidmannsheil“

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

13.50

Rindfleisch-Tartar

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

17.50

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

Verschiedenen Salate schön zusammengestellt 9.50

Nüsslersalat

Mit gerösteten Speckstreifen, Brotwürfeli und Ei 10.50

Fischgerichte



Forellenfilets „Räbloch“

*In Butter gebraten mit feinen „Fisch-Chrütli“
Reis oder Salzkartoffeln und schöne Gemüse garnitur* 30.50

Eglifilets „Amandine“

*In Butter gebraten, mit gerösteten Mandeln garniert
Reis oder Salzkartoffeln und schöne Gemüse garnitur* 36.50

Zanderfilets „Meunière“

*In Butter gebratene Zanderfilets mit Tartarsauce
Reis oder Salzkartoffeln und schöne Gemüse garnitur* 35.50

Alle Preise inkl. 7.7% MWST

Vegetarisch

Kürbisrisotto

Mit Broccoli und Eierschwämmchen

22.50

Gemüseteller mit Waldpilz-Ragoût

Mit vielen feinen Gemüsesorten und Nüdeli in Butter

Dazu ein leckeres Waldpilz-Ragoût

26.50

„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

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

Rindsfilet-Würfel „Stroganoff“

Rindsfilet-Würfel an feiner Paprikarahmsauce
Nudeln in Butter, schöne Gemüse garnitur

42.50

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 mit 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