

Vorspeisen

Salatschale „Weidmannsheil“

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

14.50

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

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

Salate

Saison-Salat

Knackige Blattsalate an unserer hausgemachten Salatsauce 8.50

Gemischter Salat

Verschiedenen Salate schön zusammengestellt 9.50

Blatssalat „Bauern-Art“

Bunter Blatssalat mit Speck, Brotwürfeli und Ei 9.50

Nüsslersalat

Mit gerösteten Speckstreifen, Brotwürfeli und Ei 13.50

Fischgerichte



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

Zanderfilets „Meunière“

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

Vegetarisch

Gefüllte Röstitaschen mit Frischkäse und Kräuter
Mit schöner Gemüse garnitur 24.50

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 36.50

Schweins-Cordon Bleu „Wachthubel“
Gefüllt mit Berg-Raclettekäse und Burehamme
Pommes frites, schöne Gemüse garnitur 36.50

„Trueber-Gschnätzlets“
Rinds-, Schweins- und Kalbfleisch
An feiner Rahmsauce mit Eierschwämmchen
Goldgelbe Bärnerrösti 36.50

„Bärnerplatte“
Burehamme, Rippli, Speck, Bauernwurst, Siedfleisch,
Schwartenwurst und Zungenwurst
Bohnen und Sauerkraut, Salzkartoffeln 34.50

Grill-Spezialitäten

„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. 58.50

Rinds-Tournedos „Helder“

Zartes Rindsfilet mit hausgemachter Kräuterbutter und Béarnaise-Sauce
Pommes frites, schöne Gemüse garnitur 47.50

Entrecôte „Maître d`Hôtel“

Rindsentrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter
Pommes frites, schöne Gemüse garnitur 42.50

Sirloin-Steak „Madagaskar“

Rindssteak an feiner Cognac-Rahmsauce mit grünem Pfeffer
Reis in Butter, schöne Gemüse garnitur 40.50

Kalbsrahmschnitzel „Hirschen Art“

Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit Ananas,
Nüdeli in Butter, schöne Gemüse garnitur 40.50

Schweinsfilet „Förster-Art“

An feiner Waldpilz-Rahmsauce
Röstikroketten, schöne Gemüse garnitur 36.50

Panierte Schnitzel

Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites 24.50

Schweinsrahmschnitzel

Schweinsschnitzel an feiner Rahmsauce garniert mit Ananas
Nüdeli in Butter 25.50