



Tagesangebot

Vorspeisen:

Hirschen Wy-Süpli

Leichte Weisswein-Schaumsuppe mit Gemüswürfeln 8.50

Salat Caprésé

Mit Cherry-Tomaten, Mozzarella-Kugeln und frischem Basilikum 8.50

„Wyber-Salat“

Bunter Blattsalat mit Speck, Brotwürfel und Ei 9.50

Gemischter Salat

Verschiedene Salate schön zusammengestellt 9.50

Der Chef empfiehlt:

Schnitzel-Teller

Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites 22.50

Rahmschnitzel-Teller

Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli in Butter 23.50

Rinds-Tournedos „Helder“

Zartes Rindsfilet mit hausgemachter Kräuterbutter und Béarnaise-Sauce
Pommes frites, Gemüse garnitur 45.50

Rinds-Entrecôte „Maître d'Hôtel“

Rindsentrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter
Pommes frites, Gemüse garnitur 40.50

„Trueber-Gschnätzlets“ Rinds-, Schweins- und Kalbfleisch

An feiner Rahmsauce mit Eierschwämmchen, goldgelbe Bärnerrösti 32.50

Schweins-Cordon Bleu „Wachthubel“

Gefüllt mit Berg-Raclettekäse und Burehamme, Pommes frites, Gemüse garnitur 32.50

Kalbsrahmschnitzel „Hirschen Art“

Kalbsrahmschnitzel an Rahmsauce mit Ananas, Nüdeli in Butter und Gemüse garnitur 36.50

Fitness-Teller mit Pouletbrüstchen

Garniert mit vielen verschiedenen Salaten 25.50

Zanderfilets „Amandine“

In Butter gebraten, mit gerösteten Mandeln garniert
Salzkartoffeln, Gemüse garnitur und Tartarsauce 34.50

Auberginen Piccata

Mit Tomaten-Spaghetti und Gemüse garnitur 24.50

Kalte Sommergerichte:

Roastbeef-Teller

Garniert mit Salat oder Pommes frites, Tartarsauce 29.50

Siedfleischsalat garniert

Mit vielen verschiedenen Salaten 21.50