



# Tagesangebot

## Vorspeisen:

<b>Hirschen Wy-Süpli</b> <i>Leichte Weisswein-Schaumsuppe mit Gemüsewürfelchen</i>	8.50
<b>Rauchlachs und Spargeln</b> <i>Rauchlachs auf Toast mit Meerrettichschaum garniert mit Spargeln und Salat</i>	16.50
<b>Nüsslersalat</b> <i>Garniert mit gerösteten Speckstreifen, Brotwürfeli und Ei</i>	12.50
<b>Gemischter Salat</b> <i>Verschiedene Salate schön zusammengestellt</i>	9.50

## Der Chef empfiehlt:

<b>Frische grüne und weisse Spargeln mit Tartarsauce anstelle Gemüse garnitur</b>	<b>5.00</b>
<b>Schnitzel-Teller</b> <i>Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites</i>	22.50
<b>Rahmschnitzel-Teller</b> <i>Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli in Butter</i>	23.50
<b>Rinds-Tournedos „Helder“</b> <i>Mit hausgemachter Kräuterbutter und Béarnaise-Sauce Pommes frites, Gemüse garnitur</i>	45.50
<b>Rinds-Entrecôte „Maître d’Hôtel“</b> <i>Mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse garnitur</i>	40.50
<b>Lammrückenfilet „Provençale“</b> mit rassiger Senf-Kräuterkruste überbacken <i>Sauce-Provençale, Röstikroketten, Gemüse garnitur</i>	42.50
<b>„Trueber-Gschnätzlets“</b> Rinds-, Schweins- und Kalbfleisch <i>An feiner Rahmsauce mit Eierschwämmchen, goldgelbe Bärnerrösti</i>	32.50
<b>Schweins-Cordon Bleu „Wachthubel“</b> <i>Gefüllt mit Berg-Raclettekäse und Burehamme, Pommes frites, Gemüse garnitur</i>	32.50
<b>Berner-Teller</b> <i>Rippli, Speck, Hamme, Bauernwurst, Siedfleisch und Schwartenwurst Bohnen und Sauerkraut, Salzkartoffeln</i>	32.50
<b>Pouletbrüstchen „Förster-Art“</b> <i>An feiner Pilzrahmsauce, Röstikroketten und Gemüse garnitur</i>	25.50
<b>Zanderfilets „Amandine“</b> <i>Mit gerösteten Mandeln, Salzkartoffeln, Gemüse garnitur und Tartarsauce</i>	34.50
<b>Fiorelli mit Bärlauch-Ricotta</b> <i>An feiner Morchelrahmsauce garniert mit grünen und weissen Spargeln</i>	24.50