



Tagesangebot

Vorspeisen:

Hirschen Wy-Süpli <i>Leichte Weisswein-Schaumsuppe mit Gemüsegewürfelchen</i>	9.50
Kürbisschaumsüppchen <i>Mit einer Rahmhaube und gerösteten Kürbiskernen</i>	8.50
Nüsslersalat <i>Garniert mit gerösteten Speckstreifen, Brotwürfeli und Ei</i>	12.50
Gemischter Salat <i>Verschiedene Salate schön zusammengestellt</i>	9.50

Der Chef empfiehlt:

Schnitzel-Teller <i>Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites</i>	22.50
Rahmschnitzel-Teller <i>Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli in Butter</i>	23.50
Rinds-Tournedos „Helder“ <i>Mit hausgemachter Kräuterbutter und Béarnaise-Sauce Pommes frites, Gemüse garnitur</i>	45.50
Rinds-Entrecôte „Maître d’Hôtel“ <i>Rindsentrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes frites, Gemüse garnitur</i>	40.50
Rindssteak „Madagaskar“ <i>An feiner Cognac-Rahmsauce mit grünem Pfeffer Reis in Butter, Gemüse garnitur</i>	38.50
„Trueber-Gschnätzlets“ Rinds-, Schweins- und Kalbfleisch <i>An feiner Rahmsauce mit Eierschwämmchen, goldgelbe Bärnerrösti</i>	34.50
Schweins-Cordon Bleu „Wachthubel“ <i>Gefüllt mit Berg-Raclettekäse und Burehamme, Pommes frites, Gemüse garnitur</i>	34.50
Berner-Teller <i>Rippli, Speck, Hamme, Bauernwurst, Siedfleisch und Schwartenwurst Bohnen und Sauerkraut, Salzkartoffeln</i>	34.50
Pouletbrüstchen „Förster-Art“ <i>An feiner Pilzrahmsauce, Röstikroketten und Gemüse garnitur</i>	27.50
Zanderfilets „Amandine“ <i>Mit gerösteten Mandeln, Salzkartoffeln, Gemüse garnitur und Tartarsauce</i>	35.50
Röstitaschen mit Champignon <i>Schöne Gemüse garnitur</i>	24.50