

Tagesangebot

Vorspeisen:

Hirschen Wy-Süpli	
<i>Leichte Weisswein-Schaumsuppe mit Gemüsewürfelchen</i>	9.50
Kürbisschaumsüppchen	
<i>Mit einer Rahmhaube und gerösteten Kürbiskernen</i>	8.50
Blattsalat „Bauern-Art“	
<i>Garniert mit gerösteten Speckstreifen, Brotwürfeli und Ei</i>	9.50
Gemischter Salat	
<i>Verschiedene Salate schön zusammengestellt</i>	9.50

Der Chef empfiehlt:

Schnitzel-Teller	
<i>Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites</i>	24.50
Rahmschnitzel-Teller	
<i>Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli in Butter</i>	25.50
Rinds-Tournedos „Helder“	
<i>Mit hausgemachter Kräuterbutter und Béarnaise-Sauce</i>	
<i>Pommes frites, Gemüse garnitur</i>	47.50
Rinds-Entrecôte „Maitre d’Hôtel“	
<i>Rindsentrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter</i>	
<i>Pommes frites, Gemüse garnitur</i>	42.50
Rindssteak „Madagaskar“	
<i>An feiner Cognac-Rahmsauce mit grünem Pfeffer</i>	
<i>Reis in Butter, Gemüse garnitur</i>	40.50
„Trueber-Gschnätzlets“ Rinds-, Schweins- und Kalbfleisch	
<i>An feiner Rahmsauce mit Eierschwämmchen, goldgelbe Bärnerrösti</i>	36.50
Schweins-Cordon Bleu „Wachthubel“	
<i>Gefüllt mit Berg-Raclettekäse und Burehamme, Pommes frites, Gemüse garnitur</i>	36.50
Berner-Teller	
<i>Rippli, Speck, Hamme, Bauernwurst, Siedfleisch und Schwartenwurst</i>	
<i>Bohnen und Sauerkraut, Salzkartoffeln</i>	34.50
Pouletbrüstchen „Förster-Art“	
<i>An feiner Pilzrahmsauce, Röstikroketten und Gemüse garnitur</i>	29.50
Zanderfilets „Amandine“	
<i>Mit gerösteten Mandeln, Salzkartoffeln, Gemüse garnitur und Tartarsauce</i>	35.50
Röstitaschen mit Frischkäse und Kräuter	
<i>Schöne Gemüse garnitur</i>	24.50