

Vorspeisen – Starter - Hors-d'œuvre

Herbst Salat

Autumn salad

Salade d'automne

13.-

Kürbissuppe – Hirsch Cipolata

Pumpkin soup – deer cipolata

Soupe de potiron - cipolata de cerf

24.-

Variation Kürbis – Feige - Burrata

Pumpkin variation – figs - burrata

Variation de potiron - figues - burrata

32.-

Thunfisch Carpaccio – Asiatischer Gemüsesalat - Wasabi Creme

Tuna Carpaccio - asian vegetable salad - wasabi cream

Carpaccio de thon - salade de légumes asiatiques - crème de wasabi

42.-

Wildterrine – Waldorfsalat – Cumberland Sauce – hausgemachte Brioche

Game terrine – waldorf salad – cumberland sauce – homemade brioche

Terrine de gibier – salade waldorf – sauce Cumberland - brioche faite maison

32.-

Simmentaler Rindertatar «handgeschnitten» – getoastetes Brot

Simmentaler steak tatar «hand cut» – toasted bread

Tartare de bœuf «coupé à la main» - pain grillé

Vorspeise/Starter 80g 32.-

Hauptgang/Main Course 180g 49.-

Mit Bärner Frites 6.-

Hausgemachte Wild Ravioli – heimische Pilze

Homemade game ravioli - local mushrooms

Raviolis de gibier faits maison – champignons de la région

1/2 Portion 44.-

1/1 Portion 59.-

Fleisch – Meat – Viande

Wiener Schnitzel vom Simmentaler Kalb – Schweizer Bärner Frites

Simmental veal Escalope – Suisse bärner french fries

Simmental escalope de veau panée – bärner frites de Suisse

49.-

Simmentaler Kalbssteak – Pastinaken Püree – Pilze – Herbstgemüse - Kalbsjus

Simmental veal steak - parsnip purée - mushrooms – autumn vegetables - veal jus

Steak de veau Simmental - purée de panais - champignons - légumes d'automne

69.-

Entrecôte vom Simmentaler Rind - Asiatisches Gemüse – Frühlingsrolle – Asia Jus

Simmental beef entrecôte - asian vegetables – spring roll – asian gravy

Simmental entrecôte de bœuf - légumes asiatiques – rouleau de printemps - jus asiatique

56.-

Gamspeffer aus heimischer Jagd – Spätzle – Rotkohl – karamellierte Maroni

Chamois stew from local hunting- spätzle - red cabbage – caramelized chestnuts

Cifet de chamois de la région - spätzle – chou rouge – marrons caramélisés

46.-

Fisch – Fish - Poisson

Forelle «blau» oder Forelle «Müllerin Art» – Salzkartoffeln – Spinat

Poached trout or trout meunière – boiled potatoes – spinach

Truite bleue ou truite meunière - pommes de terre à l'eau – épinard

1 Forelle 36.-

2 Forellen 56.-

Ganze Seezunge «Wildfang» - Nussbutter - Kartoffelpüree – Spinat

Whole Sole «Wild caught» - nut butter - mashed potatoes – spinach

Sole entière «sauvage» – beurre noisette - purée de pommes de terre – épinard

69.-

Dessert

Eiscafé

Ice cream parlour

Café glacé

Mini 8.-

Gross 14.-

Pralinen Eis

Praline ice cream

Praliné glacé

16.-

Hausgemachtes Zwetschgen Sorbet – Vieille prune «Rössli»

Homemade plum sorbet – vieille prune brandy «Rössli»

Sorbet aux prunes – *eau de vie de vieille prune «Rössli»*

23.-

Pavlova – Zwetschgen – Mascarpone – Kastanien Eis – Doppelrahm

Pavlova - plum - mascarpone - chestnut ice cream - double cream

Pavlova - prunes - mascarpone - glace aux marrons - double crème

23.-

Warme Birnentarte – Tonkabohnen Eis – Doppelrahm

Warm pear tarte – tonka bean ice-cream - double cream

Tarte aux poire chaude - lace à la fève tonka - double crème

23.- 20 min

Hausgemachte Eis und Sorbet Sorten

Homemade ice cream and sorbet

Glace et sorbet fait maison

Pro Kugel 5.50

Eis:

Vanille

Tonkabohne

Kastanie

Sorbet:

Zitrone

Waldbeeren

Zwetschge

Zartbitter Schokolade

Käsevariation – Quitte – Hausgemachtes Früchte-Nuss Brot

Cheese variation – quince – homemade fruit-nut bread

Variation au fromage – coing - pain aux fruits et aux noix fait maison

19.-

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.