



Suppen, Salate und Vorspeisen

Kräftige klare Rindsbouillon
mit Mark und Cognac

11.50

Kürbis-Apfelsuppe
mit Zimt und Apfelschampus

12.00

Weinsuppe
mit Laugenknödel und Pilzen

12.50

Carpaccio vom Hirsch
mit Nüsslisalat aus Bio-Anbau
und warmen Toast mit Ziegenkäse

19.00

Gemischter Salat
frische hausgemachte Salate mit Hausdressing

11.00

Grüner Salat
mit Hausdressing

8.50

Nüsslisalat vom Biobauer
mit Speckstreifen, Ei und Brotcroûtons

14.50



Hausspezialitäten

Filetgoulache Stroganov vom Angusrind

Rindsfiletstücke an rassisger Paprikasauce

43.00 *Kleine Portion* 38.50

Kalbsfiletmedaillons Charente

an Cognacschaumsauce

45.50 *Kleine Portion* 41.50

Geschnetzeltes Kalbsleberli mit Butter und Kräutern

35.00

Seeländer Kalbschnitzel mit frischen Champignons

an „Chäsi Nidle“ Rahmsauce

35.50

Cordon bleu Maison

Paniertes Schweinsschnitzel gefüllt mit Käse, Schinken und Tagesgemüse

33.50

Beilagen zur Auswahl:

Kartoffelgratin, Rösti, Spätzli, Kartoffelkroketten,

Pommes frites, Reis oder Nudeln

Qualitätsprodukte aus dem Seeland

Wir verarbeiten Gemüse und Fleisch aus Bauernbetrieben im Seeland.



Fische

Schweizer Seesaiblingfilet
in Butter gebraten mit Kräutern

36.50

Eglifilets gebraten mit Mandeln

37.50 *Kleine Portion* 32.50

Ohne Fleisch

Herbststeller

mit Gemüse, Marroni, Früchten und Spätzli

25.50

Pilzragout auf Toast
Frische Pilze an Rahmsauce

22.00

“Vegi Spätzlifanne“
mit Rahm und Herbstgemüse
überbacken mit Parmesan

21.00



Vom Grill

Mit einer Beilage nach Wahl und hausgemachter Kräuterbutter oder Pfeffersauce

Rindsfilet vom Angusrind 150 Gr. 44.50

Rindsfilet vom Angusrind 200 Gr. 49.00

Schweinssteak 180 Gr. 27.00

Pferdeentrecôte 200 Gr. 37.00

Hirschentrecôte 200 Gr. 43.00

*Beilagen: Butternudeln, Rösti, Spätzli, Kartoffelgratin,
Pommes frites, Kartoffelkroketten, Reis*

Weitere Beilagen: Frisches Tagesgemüse Fr. 7.50

Morchelsauce oder Bearnaise-Sauce Fr. 6.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.0% Mwst.



Traditionell

*„Rössli – Huufise“ Steak
zartes Pferdesteak aus Kanada
an Pfeffersauce und Farmer frites
36.00*

*Panierte Schweinsschnitzel
mit Pommes frites
23.50*

*Schweinsrahmschnitzel mit Champignons
und Nudeln
25.50*

*Hirschpfeffer Jägerart
mit Spätzli und Rotkraut
32.00*

*„Aeplerrösti“
mit Speck, Schinken, Zwiebeln, Käse und Spiegelei
23.00*

*Burger aus Schweizer Rindfleisch
200 Gr. mit Tomaten und Käse überbacken
dazu Pommes frites
22.00*

Salatkombinationen

... mit frittierten Eglüknusperli und Tartarsauce 31.00

... mit knusprigen Frühlingsrollen und Chili Sauce 28.00

... mit Schweinssteak und Kräuterbutter 30.50