

Apéroempfehlungen

*Ein Glas Prosecco mit Genuss. 1 dl 7.00
Parfümieren Sie Ihr Prosecco mit feinen Berner Sirups.*

Ingwer-Apfel oder Bergamotte

Suppen & Vorspeisen

Oberbottiger Kürbissuppe mit Kürbiskernen			9.50
Marronisuppe			9.50
Bananen-Kokos-Currysuppe			9.50
Suppen Duett			10.50
Marronisuppe und Kürbissuppe miteinander serviert Beide Suppen sind, vegetarisch, Laktose-, und Gluten frei.			
Butterpilzrondellen	Vorspeise 16.50	Hauptgang	25.50
Frischteigwaren an einer rassigen Pilzrahmsauce.			
Kürbisrondellen	Vorspeise 16.50	Hauptgang	25.50
Frischteigwaren an einer cremigen Kürbissauce.			
Schnecken im „Pfännli“			16.50
6 Stück Burgunderschnecken.			

Salate

Blattsalat			8.50
Nüsslersalat mit Ei			11.50
Peppen Sie den Salat auf!			
Gebratene Kalbsleber			+ 5.50
Gebratener Honigspeck			+ 2.00

Wilde Gerichte

Rehrücken „à notre façon“ **pro Person 59.50**

Serviert ab 2 Personen.

Der Rehrücken wird in 2 Gängen serviert, dazwischen ein erfrischendes Zitronen- oder Mangosorbet.

Hirschpfeffer „Jägerfreud“ **32.50**

Serviert an würziger Rotweinsauce. Garniert mit Trauben, Pilzen, Früchten, Rosenkohl, Marroni und Rotkraut.

Serviert mit hausgemachten Kräuterspätzli.

Wildschwein-Kotelett „Liselotte“ **32.50**

An einer pikanten Wildsauce, verfeinert mit Calvados und Rahm.

Serviert mit Früchten, Marroni, Herbst-Gemüse und hausgemachte Kräuterspätzli.

Rehschnitzel „BADEN-BADEN“ **38.50**

Serviert mit Wildsauce. Serviert mit Früchten, Marroni, Herbst-Gemüse und hausgemachte Kräuterspätzli.

Wildgeschnetzeltes „St. Hubertus“ **35.50**

Geschnetzeltes Reh-, Hirsch-, und Wildschweinfleisch an Wildrahmsauce, mit Trauben, Pilzen und Silberzwiebeln. Serviert mit Früchten, Marroni, Herbst-Gemüse und hausgemachte Kräuterspätzli.

Für unsere vegetarischen Gäste

Vegi Teller „Herbstzytlose“ **27.50**

Die vegetarisch Variante der Wildsaison.

Sautierte Pilze, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel, Birne und hausgemachte Kräuterspätzli.

Vegi Menu **39.50**

Kürbissuppe

Herbstsalat „Primafein“ mit Baumnüssen

Herbstzytlose Teller

Sautierte Pilze, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel,

Birne und hausgemachte Kräuterspätzli

Brönnti Creme Vanilleglace u Nidle

Ruhige Gerichte

Rindsfiletmédailon „NOBLE“ **49.50**
200g CH Rindsfilet, mit Rotweinpfeffersauce.
Serviert mit Gemüse und Pommes frites.

Rindsfiletwürfel „TALVO“ **43.50**
Eigenkreation vom „Jöggu“. 100g CH Rindsfiletwürfel an einer würziger
Brandy-Sauce mit „Eierschwämmli“. Serviert mit Kräuterspätzli.

Wienerschnitzel **43.50**
190g CH Kalbsschnitzel paniert und gebraten, wie es der Wiener „moog“.
Serviert mit Gemüse und Pommes frites.

Eglifilets „aux amandes“ **37.50**
CH Eglifilets in Butter gebraten, garniert mit Röstmandeln.
Serviert mit Gemüse und Reis.

Herbst Trämeler **35.50**
„Trämelersteak“ ca. 250g Can Pferde-Steak mit Herbstsauce.
Serviert mit Früchten, Marroni, Herbst-Gemüse und
hausgemachten Kräuterspätzli.

Fifty-fifty **35.50**
100g CH Kalbfleisch -, und Schweinsfilets geschnetzeltes an Vermouth-
Champignonssauce mit Gemüsestreifen. Serviert mit Kräuterspätzli.

T-Bone Steak **45.50**
400g CH T-Bone Steak mit Kräuterbutter,
8 Wochen am Knochen gereift. Serviert mit Pommes frites und Gemüse.

Beilagen nach Wahl: Hausgemachter Gratin pro Person + 5.00 mit
Rahm hergestellt. Reis, Rösti, Pommes frites,
Salzkartoffeln und Kräuterspätzli.

**Schweizer Kalbsleber mit und ohne Nierli
an Pommerysenf-Sauce.
Serviert mit Speckrösti.**

120g CH Kalbsleber 29.50.

60g CH Kalbsleber & 60g CH Kalbsnierli 27.50.

„Mau öpis anders“

**Käse-Fondue auf der Terrasse ab 2 Personen.
Pro Person 25.50**

Natürlich auf einem warmen Lammfell.
Wird nur auf der Terrasse serviert.

Herbstliche Dessert Empfehlung

Coupe « Hannes » 12.50

Vermicelles mit Vanilleglace und Nidle

Johann «Hannes» Begert 20.07.51 bis 09.02.19,
SAAB-Doktor und Beielflüsterer

1/2 Nesselrode 9.50

Vermicelles mit Vanilleglace und Nidle

Portion Vermicelles 11.50

Vermicelles mit Meringues und Nidle

1/2 Portion Vermicelles 8.50

Vermicelles mit Meringues und Nidle