

Hirschen-Menü

*Bunter Frühlingssalat an Bärlauchdressing
mit knackigem Gemüse und Rohschinken*

*Rosa gebratene Entenbrust an Cognacsauce
mit Risotto und buntem Gemüse*

Ein Dessert von der Platte nach Wahl

Ein Champagner-Truffe

49.00 Chf

*„Liebe Gäste,
über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder
Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Ihr Gastgeber“*

Deklaration

Entenbrust kommt aus Frankreich

Vorspeisen

Bunte Blattsalate... 6.00 Chf
... mit Ei +1.20 Chf
... mit Speck und Croutons +2.50 Chf
... mit Kernen +0.70 Chf

Gemischter Salat 9.20 Chf

Hausgemachte Entenleberterrine
mit eingelegten Dörrfrüchten und Brioche
19.50 Chf

Spargelcremesuppe mit Bärlauchschaum 9.50 Chf

6 Burgunder-Schnecken mit Kräuterbutter überbacken
16.50 Chf

Rindscarpaccio mit Rauchsalz, Oliven-Öl, Parmesanspänen und
kleinem Salatbouquet an Balsamico sauce

klein 16.50 Chf / gross 24.50 Chf

Rindstartar mit kleinem Salatbouquet und Toastbrot
klein 24.00 Chf / gross 30.50 Chf

Salatsaucen zur Auswahl

Frenchdressing, Balsamicodressing,
Zitronenvinaigrette, Honigvinaigrette

Deklaration

Entenleber / Schnecken kommen aus Frankreich
Rind aus der Schweiz

Mal was anderes...

„Swiss - Burger“

Hausgemachtes Hacksteak mit Spiegelei und Raclette Käse überbacken, Rostzwiebeln und Rohschinken, serviert in Röstli-Galetten mit Knoblauchmayonnaise dazu gemischte Salate

22.50 Chf

Frühlingsnüdeli mit Cipolotte, Spargelwürfeln und Morcheln

an Bärlauchsauce 25.50 Chf

Vegetarisch

mit Rindsfilet würfeln 39.50 Chf

Mariniertes Pferdesteak an braunem Jus mit Bratkartoffeln und Gemüse 35.50 Chf

Saftiges Kalbssteak an Morchelsauce mit Spargelrisotto und buntem Gemüse

44.50 Chf

Rindsfilet an Bärlauchbutter mit Savoyarde Kartoffeln und buntem Gemüse 46.50 Chf

Chef's Empfehlung

Hirschrückensteak an Pilzsauce mit Spätzli und Gemüse 36.50 Chf

Deklaration

Rind kommt aus der Schweiz / Hirschrücken kommt aus Europa
Pferd kommt aus Irland

Immer Beliebt

„Bünzen - Burger“

Hausgemachtes Rindshacksteak mit Freiamter Käse überbacken, Schalottenkonfit, Tomate, Cornichon und einer feinen Kräuter-Pfeffermayonnaise serviert im Brötchen mit Pommes und Salat

21.50 Chf

Gebratene Pouletbrust an Bärlauchsauce mit Gemüse

26.50 Chf

Panierte Schweineschnitzel mit Gemüse

22.50 Chf

Gebratene Schweineschnitzel an Rahmsauce mit Gemüse

22.00 Chf

Schweins-Cordon-Bleu mit buntem Gemüse

29.50 Chf

Freiamter Kalbs-Cordon-Bleu mit Berglinde Chääs und Buure Hame in würziger Panade serviert mit Gemüse 42.50 Chf

Rindsgeschnetzeltes an Stroganoffsauce
mit buntem Gemüse 36.50 Chf

Rindsentrecôte an grüner Pfeffersauce
mit buntem Gemüse 41.50 Chf

Ihre Beilage nach Wahl ist im Preis inbegriffen:

Pommes Frites, Spätzli, Risotto, Nudeln, Krokette oder Bratkartoffeln

Die Bestseller können Sie auch als Fitnesssteller bestellen.

Fischgerichte

*Gebratene Schottische Lachstranche (Label Rouge)
an Safransauce mit schwarzem Reis und Gemüse*

32.50 Chf

*Zanderfilet auf der Haut gebraten an Dillsauce
mit frischen Nudeln und Gemüse*

28.50 Chf

Vegetarischegerichte

„Vegi-burger“

*Hausgemachtes Gemüsehacksteak mit Freiamter Käse
überbacken, Schalottenkonfit, Tomate, Cornichon und einer
feinen Kräuter-Pfeffersauce im Brötchen serviert
dazu Pommes und Salat 20.50 Chf*

*Röstipastetli mit Spargelragout an Bärlauchsauce
und buntem Gemüse*

24.50 Chf

Vegan

*Fagottini mit Tomaten gefüllt
auf hausgemachtem Ratatouille*

23.00 Chf

Deklaration

*Lachs (Label rouge) kommt aus Schottland
Zander kommt aus Europa*

Käse von der Platte

Käse Variation
mit französischen und Schweizer Käse
12.50 Chf

Dessert

Waltenschwiler Mohrenkopf...
...mit Kirschen, Rahm, Früchten und Vanilleglace
11.00 Chf

Süsse Verführung von der Platte
5.00 Chf pro Stück

Champagner-Truffles von „Anis-Truffles“
2 Stück 4.00 Chf

Geeiste Eiercognac-Truffe 5.50 CHF

Coupe Romanoff
Vanilleglace mit Erdbeeren und Rahm
klein 7.50 Chf / gross 10.50 Chf

Profiteroles (Windbeutel) mit Vanilleglace,
Schokoladensauce und frischen Früchten

11.50 Chf

Warmes Schokoladenküchlein
mit frischen Früchten und Rumglace

14.00 Chf

Deklaration

Wir verwenden für unsere Dessert Schweizer Schokolade