

## Vorspeisen – Starter - Hors-d'œuvre

---

### Herbst Salat

Autumn salad

Salade d'automne

13.-

### Steinpilzsuppe – Hirsch Cipolata

Cep mushroom soup - deer cipolata

*Soupe de cèpes -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.-

### Wildterrinen – 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.-

## Hauptspeisen - Main course - Plat principal

---

### 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 – Karottenpüree – Pfifferlinge – Karotten – Kalbsjus  
Simmental veal steak - carrots purée - chanterelles - carrots - veal jus  
*Simmental steak de veau - purée de carottes - chanterelles - carottes - jus de veau*  
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.-

Ganzes Französisches Mieral Perlhuhn – Gemüse - Kartoffelpüree - Pfifferlinge  
Whole french Mieral guinea fowl – vegetables – mashed potatoes – chanterelle  
*Pintade entière Mieral français – légumes - purée de pommes de terre – chanterelle*

Für 2 Personen  
In 2 Service serviert  
154.-

Heimischer Hirschpfeffer – Spätzle – Rotkohl – karamellierte Maroni  
Local deer stew – spätzle - red cabbage - caramelized chestnuts  
*Civet de cerf 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 - poire - 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

Birne

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.