

Herbst 2026

«Üsi Wyy Empfänglich»

Intensus

*Galotta, Gamaret
Waadt, Cave de la côte*

1dl 7.00

Gamaret Garanoire

*Waadt, Cave de la côte
1dl 6.70*

Sauser

*Pasteurisiert 1.5 %
Riem, Däpp & CO, Kiesen
1dl 3.50*

Vorspeisen

Grüner Salat 9.80

Gemischter Salat 13.80

Nüsslersalat mit Speck und Ei 15.00

Beefsteak Tatar mit Toast und Butter 22.00
mit Calvados, Whisky, Cognac +4.00

Kürbissuppe mit hausgemachter Sauerrahm-Kokosnuss Glace 13.80

Herbstsalat mit lauwarmen Pilzen,
Feigen, Baumnüsse und Cranberry 23.00

«Müeh mit de Chüeh»

«ä unglückleche Jeger» 34.00

Rotkraut, Marroni, Apfel mit Preiselbeeren,
Birne, Trauben, Kürbis, Pilze, Serviettenknödel und Spätzli

Gemüseteller mit Pommes Frites 33.00

Vegi Burger (Pflanzenprotein-Basis) im Maisbrot
mit gebratenem Kürbis, Crème fraîche,
Kumquats-Kompott und Pommes Frites 35.00

Herbst Hit's

Rehpfeffer nach Jägerart 32.00

Rotkraut und Rotweinbirne und Spätzli

Pastetli Hubertus 33.00

Rehgeschnetzeltes mit Pilzen, garniert mit Apfel, Birne und Trauben

Rehschnitzel Mirza 42.00

Rotkraut, Marroni, Apfel mit Preiselbeeren und Spätzli

Wildschweinfilet Sepp 39.50

an Trauben-Grappa-Rahmsauce mit Herbstgarnitur und Spätzli

Herbst Burger (Rindfleisch) im Maisbrot mit gebratenem Kürbis,
Crème fraîche, Kumquats-Kompott und Pommes Frites 35.00

Portion Marroni zu Wildgerichten + 7.00

Das Fleisch unser Wildkarte stammt aus Österreich.
Abänderungen der Herbst Hits sind nicht möglich

Hauptgänge

Damenteller 33.00

Schweinssteak mit Kräuterbutter und gemischter Salat

Löwenteller mit Pommes Frites 34.00

zwei panierte Schweinsplätzli auf Bratensauce und Salat

Rahmschnitzel mit Nudeln 35.00

zwei Schweinsplätzli mit Champignonsauce, Pfirsich und Salat

Schweinsfilet an Morchelsauce mit Nudeln 39.00

Schweins Cordon bleu mit Gemüse und Pommes Frites 37.00

Büetzersteak mit Pommes Frites und Kräuterbutter 38.00

Riesenschweinshalssteak

Suuri Läberli mit Rösti 26.00

Schweinsleber

Pouletspiessli nach malaysischer Art 34.00

Pikante Kokosnusssauce mit Reis

Rindsfiletgulasch Stroganoff mit Butterreis 49.00

mit Champignons, Gurken, Peperoni an Paprikasauce

Änderung von Beilagen

Rösti +5.00

mit Gemüsebouquet +12.80

nur mit Gemüse ohne Beilage +7.80

Vom Grill

2 Schweins Kotelette 600 g 38.00

Pouletbrust 180 g 33.00

Rindsentrecôte 300 g 57.00

Rindsfilet 220 g 59.00

Pferdefilet* (EU/AR) 300 g 56.00

Angus Rindsfilet* (AUS) 200 g 55.00

Angus Rindsfilet* (AUS) 300 g 62.00

Angus Rindsfilet* (AUS) 400 g 69.00

Angus Rindsfilet* (AUS) 500 g 76.00

Alle Speisen vom Grill inklusive einer Beilage und
einer Sauce nach freier Wahl

Beilagen

Pommes Frites, Reis, Nudeln, Spätzli

Saucen

Béarnaise, Pfeffer, Morchel, Champignonrahmsauce

Knoblauchbutter, Kräuterbutter

Änderung von Beilagen

mit Gemüsebouquet +12.80

nur mit Gemüse ohne Beilage +7.80

Weinkarte

Weiss

	1 dl	5 dl	7.5 dl
Enthousiaste <i>Chasselas Bielersee</i>	5.20	26.00	
Vully <i>Chasselas Waadt</i>	5.20	26.00	
Johannisberg <i>Sylvaner Wallis</i>	5.10	25.50	
Epesses <i>Chasselas Lavaux</i>	5.20	26.00	

Rosé

Rosé de Merlot <i>Merlot Waadt</i>	6.70	33.50	47.00
Joos Schiller <i>Blauburgunder, Riesling x Sylvaner Bündnerland</i>		32.00	

Schaumwein

Vivo Procecco <i>Chardonnay, Italien</i>	9.00		49.00
Vivo Prosecco <i>Alkoholfrei Italien</i>	7.00		

Rot

Vully <i>Pinot Noir Waadt</i>	6.00	30.00	
Murmure <i>Pinot Noir Bielersee</i>	6.10	30.50	
Nero d'Avola <i>Nero d'Avola Italien</i>	5.40	27.00	
Intensus <i>Galotta, Gamaret Waadt</i>	7.00	35.00	49.00
Gamaret Garanoire <i>Gamaret, Garanoire Waadt</i>	6.70	33.50	47.00
Rioja <i>Tempranillo Spanien</i>	6.50	32.50	46.00

Weiss

Nox Chardonnay, Ermitage, Muscat Schweiz	Navino	47.00
Doral Expression Chardonnay, Chasselas	Cave de la côte	42.00
Château Lichten Petite Arvine Wallis	Rouvinez	57.00
Dézaley Chasselas Lavaux	des frères Dubois	59.00

Rot

Bielersee

Reflexion Pinot Noir	Andreywein	49.00
Arvalus Barrique Malbec, Syrah, Cabernet Sauvignon	Andreywein	79.00

Waadt

Gamaret Garanoire Gamaret, Garanoire	Cave de la côte	47.00
Merlot Merlot	Cave de la côte	63.00
Gamar'one Gamaret	Cave de la côte	74.00
Intensus Galotta, Gamaret	Cave de la côte	49.00
Distinguo Cabernet Franc, Gamaret, Merlot	Cave de la côte	68.00

Wallis

Syrah Syrah	Imesch	58.00
Cornalin Cornalin	Imesch	59.00
Lucifer Pinot Noir	Cave de la côte	49.00
Nox Gamaret, Merlot, Pinot Noir	Navino	47.00

Graubünden

Cicero Pinot Noir	Rutishauser	58.00
Joos Barrique Blauburgunder	Joos	65.00

Rheintal

Schmidheiny Pinot Noir	Schmidheiny	62.00
------------------------	-------------	-------

Italien

Primitivo di Manduria <i>Primitivo</i>	San Marzano	49.00
Barbera Nizza <i>Barbera</i>	Cascina Valle Asinar	65.00
Attimi di Barbera <i>Barbera</i>	Cascina Radice	52.00
San Giu Rosso <i>Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	Cantine Bruni	51.00
Amarone <i>Corvina, Rondinella</i>	Bertani	84.00
Papale <i>Primitivo</i>	Varvaglione	51.00
88 Filari „Andrero“ <i>Perricone, Nero d'Avola</i>	Ottantotto	47.00

Spanien

Rioja <i>Tempranillo</i>	Marques de Victoria	46.00
Valduero Crianza <i>Tempranillo</i>	Gumiel de Marcado	64.00
Raices 1 Icon <i>Garnacha, Graciano, Prieto Picudo, Tempranillo</i>	Bodegas	65.00

Frankreich

Château Liversan <i>Cab. Sauvignon Merlot Cab. Franc</i>	Maureix	51.00
--	---------	-------

Argentinien

Destino <i>Malbec</i>	Rutini	46.00
Puro <i>Malbec</i>	Bodega Ojo de Agua	61.00

Chile

Los Lingues <i>Carmenere</i>	Casa Silva	57.00
------------------------------	------------	-------

Australien

Quartet <i>Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot, Grenache</i>	Riebke	72.00
---	--------	-------

Fleisch Produkte

Das Fleisch stammt aus der Schweiz,
andernfalls wird es in der Menükarte entsprechend deklariert.

*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein und/oder
Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika,
erzeugt worden sein.

Bäckerei Produkte

Brot: Bäckerei Gutjahr, Bäckerei Steffen, Romer's Hausbäckerei
Feinbackwaren: Bäckerei Gutjahr, Bäckerei Steffen

Allergien

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

Preise

Sämtliche in der Menükarte angeführten Preise
enthalten die 8.1 % Mehrwertsteuer und sind in Schweizer Franken.

Es werden folgende Zahlungsmittel akzeptiert:
Bar, Maestro, V-Pay, Twint, Postcard, Mastercard, Visa.

Trinkgeld

Unsere Mitarbeiter freuen sich über das Trinkgeld in Bar.
Es ist uns leider nicht möglich das Trinkgeld über die Karten abzurechnen.
Das Trinkgeld wird bei uns aufgeteilt: Die Servicemitarbeiter bekommen 80 %, während die Küche und das Reinigungsteam jeweils 20 % erhalten.