


Brünig-Herbstküche

mit Wild aus dem Berner Oberland

Kürbissuppe mit Apfel und Haselnuss 		7.50
Mit gerösteten Haselnüssen und Haselnussöl		
Herbstsalat an Waldhonig-Vinaigrette		16.50
Blattsalate, Eierschwämmli, Randen, Trauben und geröstete Haselnüsse		
Nüsslisalat mit Speck und Ei 		16.00
Garniert mit Brotcroûtons		
Hirsch-Entrecôte an Wild-Jus mit Cassis parfümiert		38.50
Süsskartoffel-Püree, Federkohl		
Hirsch-Medaillons an Wildrahmsauce		36.50
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni		
Hirschpfeffer nach Grossmutter Art		28.50
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Rotweinbirne mit Preiselbeeren		
Wild-Burger Deluxe		27.50
Mit Zwiebel-Chutney, saisonalem Coleslaw und Süsskartoffel-Frites		
Herbstlicher Flammkuchen 		19.50
Ricotta di Bufala, Baumnüsse und Birne		
Vegetarischer Herbstteller 		21.00
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni Federkohl, Rotweinbirne mit Preiselbeeren		
Vermicelles		
Vanilleglace, Meringue, Schlagrahm		11.50
Meringues, Schlagrahm		9.50
Sauser im Offenausschank	10 cl	3.80
Feiner Sauser vom Pilatus Land		
Cornalin Les Perlines AOC 2018	10 cl	7.70
Maison Gilliard / Wallis / Schweiz	Flasche	54.00
Mit seinen Aromen von dunklen Beeren und seiner seidigen und trotzdem kräftigen Struktur ist dieser Cornalin der perfekte Begleiter für unsere Wildgerichte.		

Guten Appetit – es hat so lange es hat!

 = Vegetarische Gerichte
Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt 7.7% Wild CH

