

# Winterküche

## mit Wild aus dem Berner Oberland

<b>Caldo Verde mit Hirschrauchwurst-Scheiben</b>		<b>9.50</b>
Wärmende Suppe aus Kartoffeln und grünem Gemüse		
<b>Winterlicher Blattsalat</b> 🌿		<b>14.50</b>
Blattsalat garniert mit roten Bohnen, Fenchel, Blutorange, Stangensellerie, roter Zwiebel und Mandeln		
<b>Hirsch-Cordon Bleu</b>		<b>39.50</b>
Mit Süsskartoffel-Fries und saisonalem Gemüse		
<b>Pastetli gefüllt mit Hirschgeschnetzeltem an Pilzrahmsauce</b>		<b>34.00</b>
Mit Pommes Frites, Erbsen und Rüeblì		
<b>Hirschpfeffer nach Grossmutter Art</b>		<b>28.50</b>
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rotweinbirne mit Preiselbeeren		
<b>Zartes Siedfleisch an Meerrettichsauce</b>		<b>26.00</b>
Mit Salzkartoffeln, Erbsen		
<b>Vegetarischer Winterteller</b> 🌿		<b>22.00</b>
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rahmswirsing, Rotweinbirne mit Preiselbeeren		
<b>Flammkuchen mit Federkohl, Zwiebelchutney und Hagwürfeln</b> 🌿		<b>19.50</b>
Mit den bekannten „Feta“-Frischkäse-Würfeln aus Lungern		
<b>Apfelstrudel</b>		<b>11.50</b>
hausgemacht, mit Vanillesauce und Schlagrahm		
<b>Château Lestage Simon Cru Bourgeois 2012</b>	10 cl	<b>7.70</b>
Merlot / Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc	75cl	<b>55.00</b>
Haut Médoc / Bordeaux / Frankreich		
<b>Hausgemachter Glühwein</b>		<b>8.00</b>
<b>Hausgemachter Brünig Winter-Punsch mit Holunder und Zitrone</b> (alkoholfrei)		<b>5.00</b>

### Souvenir? Holundersirup!

Wir bieten tolle regionale Produkte wie den vitaminreichen Holundersirup zum Verkauf an, schauen Sie doch bei unserer Shop-Vitrine im Restaurant vorbei.

