

Brünig-Herbstküche

mit Wild aus dem Berner Oberland

 Kürbissuppe mit Wild-Oregano von den Brünig-Wäldern Garniert mit gerösteten Kürbiskernen		8.50
 Herbstsalat an Zitronen-Honig-Vinaigrette Blattsalat, Hagwürfel von unserer Lungerer Käserin Hedy Ming, Eingelegter Kürbis, Rosinen, Champignons, Baumnüsse		14.00
Nüsslisalat mit Speck und Herbst-Pilzen Geröstete Kürbiskerne und Brotcroûtons		16.50
Hirsch-Entrecôte an Wildrahmsauce Sellerie-Kartoffel-Püree, Rotkraut		38.50
Hirsch-Medaillons an Pflaumensauce Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni		39.50
Hirschpfeffer nach Grossmutter Art Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni, Rotweinbirne mit Preiselbeeren		28.50
Wild-Burger Deluxe Unser Bestseller mit Hirsch statt Rind, mit Cole Slaw und Süsskartoffel-Frites		27.50
 Herbstlicher Flammkuchen Eingelegter Kürbis, Steinpilze und Rosmarinöl		21.00
 Vegetarischer Herbstteller Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Eingelegte Kürbiswürfel, Rotweinbirne mit Preiselbeeren		22.00
Vermicelles mit Meiringer Meringue und Schlagrahm Mit Vanilleglace		9.50 11.50
Sauser im Offenausschank Feiner Sauser aus der Region	10 cl	3.80
Chianti Colli Senesi Riserva 2013 Sangiovese Fattoria Casabianca / Toscana / Italien	10cl Flasche	6.90 48.00

Guten Appetit – es hat so lange es hat!

 = Vegetarische Gerichte

Bei Fragen zu Allergenen kontaktieren Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt 7.7%

Deklaration: Fleisch aus der Schweiz

