

Winterküche 2025

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|  Pilzcrèmesuppe mit Knoblauch-Croûtons | 12.50 |
|  Klassische Zwiebelsuppe mit überbackenem Käse-Baguette | 12.50 |
|  Wintersalat an Balsamico-Dressing Blattsalate, mariniert und gebratener Tofu, Radieschen, Orangenfilets | 17.50 |
| Hirsch-Tatar – Hirsch aus der Jagd unseres Kollegen Zeno Fein geschnittenes Hirschfilet, klassisch mariniert, mit Wasabi-Mayo, Toast und Butter • dazu ein Spiegelei | gross 34.50 klein 23.50 + 1.50 |
|  Winter-Flammkuchen Gekochte Randenscheiben, rote Zwiebeln, Ziegenkäse von der Molki Meiringen, geröstete Baumnüsse | 24.50 |
| Hirsch-Bratwurst an Zwiebelsauce , mit Rösti Hirsch aus der Jagd unseres Kollegen Zeno | 25.50 |
| Zwetschgenbraten an Rotweinsauce , mit Gemüserisotto | 29.50 |
| Hörnli und Ghackets, natürlich mit Apfelmus | 19.50 |
|  Mit Raclettekäse überbackene Kartoffeln, mit Mixed Pickles • dazu Rohschinken Unsere Kartoffeln beziehen wir von der Familie Mathys aus dem Bernbiet | gross 19.50 + 3.00 |
| Milchreis mit Kirschkompott und Zimtzucker • grosse Portion | 11.50 19.50 |
| Zwetschgenkompott mit Zimtglace | 12.50 |
| Bianco di Merlot Chiar di Luna DOC Angelo Delea / Tessin / Schweiz | 75 cl 49.00 10 cl 7.00 |
| Quartuor, Chablais AOC Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah Domaine de Montet / Waadt / Schweiz | 75 cl 63.00 10 cl 9.00 |