

Winterküche 2025

 Pilzcrèmesuppe mit Knoblauch-Croûtons			12.50
 Klassische Zwiebelsuppe mit überbackenem Käse-Baguette			12.50
 Wintersalat an Balsamico-Dressing Blattsalate, marinierter 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	gross klein	34.50 23.50	
• dazu ein Spiegelei			+ 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			19.50 + 3.00
Milchreis mit Kirschkompott und Zimtucker • grosse Portion			11.50 19.50
Zwetschgenkompott mit Zimtglace			12.50
Bianco di Merlot Chiar di Luna DOC Angelo Delea / Tessin / Schweiz	75 cl 10 cl	49.00 7.00	
Quartuor, Chablais AOC Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah Domaine de Montet / Waadt / Schweiz	75 cl 10 cl	63.00 9.00	