

Frühlingsküche 2026

 Crèmesuppe von grünen Erbsen mit gerösteten Mandeln und Rahm	12.50
Geräuchertes Oona Störfilet aus der Fischzucht Frutigen mit lauwarmem Lauchsalat und Meerrettich-Mousse	24.00
 Bunter Frühlingssalat an Joghurt-Dressing, mit Radieschen, Ei, Randenwürfeln und Sbrinz-Flocken	18.50
 Frühlings-Flammkuchen mit mariniertem Fenchel, Orangenfilets und Erbsencrème	23.50
• dazu Hirsch-Trockenfleisch Hirsch aus der Jagd unseres Kollegen Zeno	+ 3.00
Hausgemachte Wild-Lasagne vom Hirsch Hirsch aus der Jagd unseres Kollegen Zeno	24.50
Bärlauch-Fleischkäse von der Metzgerei Abplanalp Meiringen an hausgemachtem Kartoffelsalat Unser Kartoffelsalat wird mit Mayonnaise angemacht.	21.50
Cordon bleu vom Hirsch mit buntem Gemüse und Pommes frites Hirsch aus der Jagd unseres Kollegen Zeno	32.50
Unsere Hommage an eine tolle Frau – BETTY BOSSI:	
Riz Casimir Reis mit hausgemachter Currysauce, Poulet-Geschnetzeltem, Rahm und Früchten	28.50
Tiramisu , natürlich hausgemacht	12.50
Gebrannte Crème mit Rahm	11.50
Chardonnay Zürichsee AOC Kümin Weinbau / Zürichsee / Schweiz	75 cl 51.00 10 cl 7.40
Beatrice, Ticino DOC Merlot Cormano Vini / Tessin / Schweiz	75 cl 52.00 10 cl 7.60