

HERZLICH WILLKOMMEN

UNSERE HERBSTKARTE

WIR LEGEN WERT AUF REGIONALITÄT UND QUALITÄT:

WE CARE FOR REGIONAL SPECIALITIES:

KÄSE AUF DEM ZVIERPLÄTTLI UND IM SANDWICH
TROCKENWURST, ROHESSPECK
HIRSCH, WILDSCHWEINHAXE, STEINPILZWURST
BROT, KUCHEN UND TORTEN
KÄSETELLER
EGLIFILETS
KÜRBISGLACE
GEMÜSE

MOLKEREI AMSOLDINGEN
HAUSGEMACHTES VOM BALLEMBERG
DORFMETZGEREI NUSSBAUM, REUTIGEN
BÄCKEREI BORKI, THUN
VOM CHÄSER, OSTERMUNDINGEN
MSC, BINNENFISCHEREI
GELATERIA LA FAVOLOSA, THUN
KRENGER FGT, UETENDORF



VEGETARISCHE SPEISEN/VEGETARIAN FOOD

DEKLARATION FLEISCH UND FISCH

AUS DER SCHWEIZ: SCHWEINEFLEISCH, KALBFLEISCH, RINDFLEISCH, POULETFLEISCH UND WURSTWAREN

AUS ÖSTERREICH: HIRSCH UND WILDSCHWEIN

*UNSER SERVICEPERSONAL INFORMIERT SIE GERNE ÜBER ALLFÄLLIGE ALLERGENE IN DEN SPEISEN
ODER VERLANGEN SIE UNSERE ALLERGIKERTARTE*



HERBST MENU | AUTUMN MENU

KÜRBISCREME SUPPE

MIT WALDHONIG, INGWER UND CAMELLISIERTEN KÜRBIS-KERNEN

PUMPKIN CREAM SOUP WITH FOREST HONEY, GINGER AND CAMELIZED PUMPKIN SEEDS

KURZGEBRATENES HIRSCHSCHNITZEL MIT STEINPILZSAUCE

QUARK-SPINAT KNÖPFLI, ROTKRAUT MIT MARONI UND BÜSCHELI BIRNE

SHORTLY FRIED DEER ESCALOPE WITH MUSHROOM SAUCE

CURD SPINACH SMALL FLOUR DUMPLINGS, RED CABBAGE WITH CHESTNUTS AND PEAR

LAUWARMES ROTWEIN-DÖRRPFLAUMEN KOMPOTT

MIT KÜRBISGLACE UND HASELNUSS-PISTACHE KNUSPER

LUKEWARM RED WINE PRUNES COMPOTE

WITH PUMPKIN ICE CREAM AND HAZELNUT PISTACHIO CRISPY

2 GANG CHF 48.00

3 GANG CHF 58.00

KALTE VORSPEISEN ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER COLD STARTERS AND SMALL DISHES	CHF
BUNTER BLATTSALAT MIT SALZIGEM NUSS GRANOLA 🌿 LEAF SALAD WITH SALTY NUT GRANOLA	9.50
GEMISCHTER SALAT VERSCHIEDENE GEMÜSESALATE UND KNACKIGE BLATTSALATE 🌿 MIXED SALAD – VEGETABLE AND LEAF SALADS	11.50
DIE SALATE SERVIEREN WIR IHNEN MIT HAUSGEMACHTEM JOGURT-KRÄUTER DRESSING ODER ITALIENISCHER SALATSAUCE OUR SALADS ARE SERVED WITH HOMEMADE YOGURT HERB DRESSING OR ITALIAN DRESSING	
NÜSSLISALAT – MIT EI, CROUTONS, GEBACKENE CHAMPIGNONS UND SAANEN-HOBELKÄSE 🌿 SERVIERT MIT JOGURT-KRÄUTER DRESSING LAMB'S LETTUCE WITH EGG, CROUTONS, DEEP FRIED MUSHROOMS AND SHAVED CHEESE FROM SAANEN SERVED WITH YOGURT HERB DRESSING	16.00
WASSERBÜFFEL TATAR MIT «HANSLI BIRRE» MARINIERT, SÜSS-SAUREM KÜRBIS, BRIOCHE UND TOMATEN-BUTTER WATER BUFFALO TATAR MARINATED WITH PEAR BRANDY, SWEET SOUR PUMPKIN, BRIOCHE AND TOMATO BUTTER	130 GRAMM 29.00
OBERLÄNDER ZVIERIPLÄTTLI AMSOLDINGER HALBHARTKÄSE, TROCKENWURST UND ROHESSSPECK VOM BALLEMBERG, TOMATEN-APRIKOSEN CHUTNEY COLD PLATTER – HALF HARD CHEESE FROM AMSOLDINGEN, AIR-DRIED SAUSAGE AND BACON FROM BALLEMBERG WITH TOMATO-APRICOT CHUTNEY	21.00
HAUSGEMACHTE SANDWICHES – MIT SCHINKEN, SALAMI VON DER DORFMETZGEREI NUSSBAUM IN REUTIGEN ODER AMSOLDINGER HALBHARTKÄSE 🌿 HOMEMADE SANDWICHES WITH EITHER HAM, SALAMI OR CHEESE	7.50

SUPPEN | SOUPS

CHF

KÜRBISCREME SUPPE MIT WALDHONIG, INGWER UND CAMELLISIERTEN KÜRBIS-KERNEN 🌿
PUMPKIN CREAM SOUP WITH FOREST HONEY, GINGER AND CAMELLIZED PUMPKIN SEEDS

9.50

BERNER OBERLÄNDERSUPPE MIT RINDFLEISCHWÜRFELN UND GEMÜSE
BERNESE OBERLAND SOUP WITH DICED BEEF AND VEGETABLES

10.50

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

CHF

TRÜFFEL- RAVIOLONI
GEFÜLLT MIT RICOTTA AN TRÜFFEL- RAHMSAUCE MIT LAUCHWÜRFELN UND GRANA PADANO SPÄNE 🌿
TRUFFLE RAVIOLONI FILLED WITH RICOTTA TRUFFLE CREAM SAUCE WITH LEEK AND GRANA PADANO SHAVINGS

28.00

HERBSTTELLER
QUARK – SPINAT KNÖPFLI, ROTKRAUT, MARONI, KÜRBIS-MOHN GEMÜSE 🌿
GEBACKENE CHAMPIGNONS UND BÜSCHELI BIRNE

27.00

AUTUMN VARIATION
CURD SPINACH SMALL FLOUR DUMPLINGS, RED CABBAGE, CHESTNUTS, PUMPKIN POPPY VEGETABLES
DEEP-FRIED MUSHROOMS AND PEAR

POMMES FRITES MIT KETCHUP 🌿
FRENCH FRIES WITH KETCHUP

9.50

KLEIN | SMALL

6.00

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

CHF

DUETT VOM WILDSCHWEIN

GESCHMORTE HAXE UND STEINPILZ-BRATWÜRSTLI VON DER METZGEREI NUSSBAUM IN REUTIGEN
SERVIERT MIT QUARK-SPINAT KNÖPFLI, KÜRBIS-MOHN GEMÜSE UND BÜSCHELI BIRNE

45.00

DUET OF THE WILD BOAR

*BRAISED KNUCKLE AND BOLETUS SAUSAGS FROM BUTCHERY NUSSBAUM, REUTIGEN,
CURD SPINACH SMALL FLOUR DUMPLINGS, PUMPKIN POPPY VEGETABLES AND PEAR*

HIRSCHPFEFFER (ÖSTERREICH) MIT RÄUCHERSPECK UND CROUTONS

SERVIERT MIT QUARK-SPINAT KNÖPFLI, ROTKRAUT, CAMELLISIERTE MARONI UND BÜSCHELI BIRNE

38.00

JUGGED VENISON WITH SMOKED BACON AND CROUTONS

CURD SPINACH SMALL FLOUR DUMPLINGS, RED CABBAGE, CARAMELIZED CHESTNUTS AND PEAR

FRITTIERTE MSC EGLIFILETS IM BIERTEIG MIT TARTAR SAUCE UND SCHNITTLAUCHKARTOFFELN

DEEP FRIED, BEER BATTERED FILLETS OF PERCH WITH BOILED POTATOES, TARTAR SAUCE ON THE SIDE

34.00

KLEIN | SMALL

27.00

PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL MIT POMMES FRITES

BREADED PORK ESCALOPE WITH FRENCH FRIES

27.00

SAUTIERTES POULETGESCHNETZELTES MIT CURRYRAHMSAUCE

IM REISRING, SERVIERT MIT FRÜCHTEGARNITUR UND KROEPOEK

32.00

KLEIN | SMALL

25.00

SAUTEED CHICKEN STRIPS WITH CURRY CREAM SAUCE

ARRANGED IN A RICE RING WITH FRUITS AND PRAWN CRACKERS

FÜR KINDER UNTER 12 JAHREN SERVIERT WIR ALLE HAUPTGÄNGE UNSERER KARTE FÜR

FOR CHILDREN UP TO AGE 12 WE SERVE ALL MAIN COURSES FOR

12.00

DESSERTS <i>DESSERTS</i>	CHF
<p>NESSELRODE – VERMICELLES, BERNER MERINGUE, VANILLE GLACE UND RAHM <i>SWEET CHESTNUT PUREE, MERINGUE, VANILLA ICE CREAM AND WHIPPED CREAM</i></p>	12.00
<p>THUNER LEBKUCHEN-PARFAIT AUF WALDBEERENSAUCE <i>GINGERBREAD PARFAIT WITH FOREST BERRIES SAUCE</i></p>	13.00
<p>KÄSETELLER MIT 5 VERSCHIEDENEN SORTEN KÄSE AUS DER REGION, NUSS GRANOLA UND TOMATEN-APRIKOSEN CHUTNEY <i>CHEESE VARIATION WITH 5 DIFFERENT SORTS OF CHEESE, NUT GRANOLA AND TOMATO-APRICOT CHUTNEY</i></p>	18.00
<p>SORBET COLONEL – ZITRONENSORBET MIT WODKA <i>LEMON SORBET WITH VODKA</i></p>	11.00
<p>COUPE DÄNEMARK VANILLEGLACE MIT SCHOKOLADENSAUCE UND SCHLAGRAHM <i>VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM</i></p>	11.00 KLEIN SMALL 8.00
<p>EISKAFFEE ICE COFFEE MOKKA GLACE MIT SCHLAGRAHM <i>MOCHA ICE CREAM WITH WHIPPED CREAM</i></p>	11.00 KLEIN SMALL 8.00

		CHF
GLACE ICE CREAM VANILLE, MOKKA, EIERCOGNAC MIT ORANGENSTREIFEN (ENTHÄLT ALKOHOL) <i>VANILLA, MOCHA, EGG COGNAC WITH ORANGE STRIPS (WITH ALCOHOL)</i>	PRO KUGEL ONE SCOOP	3.50
SORBET SORBETS ZITRONE, ZWETSCHGEN (WAHLWEISE MIT VIEILLE PRUNE & CHF 6.00) <i>LEMON, PLUM (ADDITIONALLY WITH VIEILLE PRUNE)</i>	PRO KUGEL ONE SCOOP	3.50
PORTION SCHLAGRAHM WHIPPED CREAM		1.50
HAUSGEMACHTE CREMESCHNITTE <i>HOMEMADE CREAM CAKE</i>		6.50
FRAGEN SIE NACH UNSEREM KUCHEN- UND TORTENANGEBOT <i>ASK FOR OUR FRUIT TARTS AND CAKES</i>	KUCHEN TARTS TORTEN CAKES	6.80 7.80