

# 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, WILDERRINE (SCHWEIN & REH)  
BROT, KUCHEN UND TORTEN  
KÄSETELLER, HOBELKÄSE  
GEMÜSE, FRÜCHTE

MOLKEREI AMSOLDINGEN  
HAUSGEMACHTES VOM BALLEMBERG  
DORFMETZGEREI NUSSBAUM, REUTIGEN  
BÄCKEREI BORKI, THUN  
VOM CHÄSER, OSTERMUNDINGEN  
GOURMADOR, ZOLLIKOFEN



VEGETARISCHE SPEISEN/VEGETARIAN FOOD



VEGANE SPEISEN/VEGAN FOOD

### **DEKLARATION FLEISCH UND FISCH**

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

AUS ÖSTERREICH: HIRSCH UND REH

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

## HERBST MENU | AUTUMN MENU

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

\*\*\*

KURZGEBRATENES HIRSCHSCHNITZEL MIT WILDRAHMSAUCE UND PREISELBEEREN  
KÜRBIS-SPÄTZLI, ROTKRAUT, CAMELLISIERTE MARONI UND APFELSPALTEN  
*SAUTÉED DEER ESCALOPE WITH VENISON CREAM SAUCE AND CRANBERRIES  
PUMPKIN SPÄTZLI, RED CABBAGE, CARAMELIZED CHESTNUTS AND APPLE SLICES*

\*\*\*

APFELTÖRTCHEN  
MIT HASELNUSSGLACE, DOPPELRAHM UND MERINGUE SPITZEN  
*APPLE TART WITH HAZELNUT ICE CREAM, DOUBLE CREAM AND MERINGUE*

2 GANG CHF 49.00


3 GANG CHF 59.00



<b>KALTE VORSPEISEN ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER   COLD STARTERS AND SMALL DISHES</b>	<b>CHF</b>
BUNTER BLATTSALAT MIT SALZIGEM NUSS GRANOLA 🌿 <i>LEAF SALAD WITH SALTY NUT GRANOLA</i>	9.50
GEMISCHTER SALAT VERSCHIEDENE GEMÜSESALATE UND KNACKIGE BLATTSALATE 🌿 <i>MIXED SALAD – VEGETABLE AND LEAF SALADS</i>	11.50
DIE SALATE SERVIEREN WIR IHNEN MIT FRANZÖSISCHER ODER ITALIENISCHER SALATSAUCE <i>OUR SALADS ARE SERVED WITH HOMEMADE YOGURT HERB DRESSING OR ITALIAN DRESSING</i>	
HERBST SALAT – BLATTSALATE, NÜSSLER, EI, GEBACKENE CHAMPIGNONS, HOBELKÄSE 🌿 UND GRANATAPFELKERNE MIT FRANZÖSISCHER SALATSAUCE <i>AUTUMN SALAD, LEAF SALAD, CORN SALAD, EGG, DEEP FRIED MUSHROOMS, SHAVED CHEESE AND CRANBERRIES WITH FRENCH DRESSING</i>	17.00
HAUSGEMACHTE WILDERRINE MIT APFEL-SELLERIE SALAT, CUMBERLAND SAUCE UND KLEINEM BRIOCHE <i>HOMEMADE VENISON TERRINE WITH APPLE CELERY SALAD, CUMBERLAND SAUCE AND SMALL BRIOCHE</i>	21.00
OBERLÄNDER ZVIERIPLÄTTLI AMSOLDINGER HALBHARTKÄSE, TROCKENWURST UND ROHESSPECK VOM BALLEBERG, TOMATEN-APRIKOSEN CHUTNEY <i>COLD PLATTER – HALF- CHEESE FROM AMSOLDINGEN, AIR-DRIED SAUSAGE AND BACON FROM BALLEBERG WITH TOMATO-APRICOT CHUTNEY</i>	22.00
HAUSGEMACHTE SANDWICHES – MIT SCHINKEN, SALAMI VON DER DORFMETZGEREI NUSSBAUM IN REUTIGEN ODER AMSOLDINGER HALBHARTKÄSE 🌿 <i>HOMEMADE SANDWICHES WITH EITHER HAM, SALAMI OR CHEESE</i>	7.50

## SUPPEN | SOUPS

CHF

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

9.50

BÜNDNER GERSTENSUPPE MIT SCHNITTLAUCH UND RAHM  
*BÜNDNER BARLEY SOUP WITH CHIVES AND CREAM*

10.50


## VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

CHF

SPIEZER WEISSWEIN - RISOTTO MIT FRISCHEN WALDPILZEN UND RISPEN-CHERRY-TOMATEN   
*SPIEZER WHITE WINE RISOTTO WITH FRESH FOREST MUSHROOMS AND CHERRY TOMATOES*

24.00

HERBSTELLER

KÜRBIS-SPÄTZLI, ROTKRAUT, MARONI, KÜRBIS, GEBACKENE CHAMPIGNONS UND APFELSPALTEN   
*AUTUMN PLATE*  
*PUMPKIN SPÄTZLI, RED CABBAGE, CHESTNUTS, PUMPKIN, DEEP-FRIED MUSHROOMS AND APPLE SLICES*

27.00

POMMES FRITES MIT KETCHUP   
*FRENCH FRIES WITH KETCHUP*

10.00

KLEIN | SMALL


7.00

## HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

CHF

SAFTIGES RINDSGESCHNETZELTES STROGANOFF MIT PEPERONISTREIFEN UND BUTTERNUEDELN <i>SLICED BEEF STROGANOFF WITH PEPPER STRIPS AND BUTTER NOODLES</i>		27.00
KURZGEBRATENES HIRSCHSCHNITZEL MIT WILDRAHMSAUCE UND PREISELBEEREN KÜRBIS-SPÄTZLI, ROTKRAUT, CAMELLISIERTE MARONI UND APFELSPALTEN <i>SAUTÉED DEER ESCALOPE WITH VENISON CREAM SAUCE AND CRANBERRIES PUMPKIN SPÄTZLI, RED CABBAGE, CARAMELIZED CHESTNUTS AND APPLE SLICES</i>		39.00
HAUSGEMACHTER REHPFEFFER MIT RÄUCHERSPECK UND CROUTONS KÜRBIS-SPÄTZLI, ROTKRAUT, CAMELLISIERTE MARONI UND APFELSPALTEN <i>HOMEMADE JUGGED VENISON WITH SMOKED BACON AND CROUTONS PUMPKIN SPÄTZLI, RED CABBAGE, CARAMELIZED CHESTNUTS AND APPLE SLICES</i>		37.00
	KLEIN   SMALL	32.00
FRITTIERTE MSC EGLIFILETS IM BIERTEIG MIT TARTAR SAUCE UND SCHNITTLAUCHKARTOFFELN <i>DEEP FRIED, BEER BATTERED FILLETS OF PERCH WITH BOILED POTATOES, TARTAR SAUCE ON THE SIDE</i>		34.00
	KLEIN   SMALL	27.00
PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL MIT POMMES FRITES UND PREISELBEEREN <i>BREADED PORK ESCALOPE WITH FRENCH FRIES AND CRANBERRIES</i>		28.00
SAUTIERTES POULETGESCHNETZELTES MIT CURRYRAHMSAUCE IM REISRING, SERVIERT MIT FRÜCHTEGARNITUR UND KROEPOEK <i>SAUTEED CHICKEN STRIPS WITH CURRY CREAM SAUCE ARRANGED IN A RICE RING WITH FRUITS AND PRAWN CRACKERS</i>		32.00
	KLEIN   SMALL	25.00
FÜR KINDER UNTER 12 JAHREN SERVIEREN WIR ALLE HAUPTGÄNGE UNSERER KARTE FÜR <i>FOR CHILDREN UP TO AGE 12 WE SERVE ALL MAIN COURSES FOR</i>		12.00

<b>DESSERTS   <i>DESSERTS</i></b>	<b>CHF</b>
<p>NESSELRODE – VERMICELLES, BERNER MERINGUE, VANILLE GLACE UND RAHM  <i>SWEET CHESTNUT PUREE, BERNER MERINGUE, VANILLA ICE CREAM AND WHIPPED CREAM</i></p>	12.00
<p>APFELTÖRTCHEN          MIT HASELNUSSGLACE, DOPPELRAHM UND MERINGUE SPITZEN  <i>APPLE TART WITH HAZELNUT ICE CREAM, DOUBLE CREAM AND MERINGUE</i></p>	14.00
<p>"RETTUNGSRING-MERINGUE" MIT VANILLE- UND ERDBEERGLACE UND RAHM  <i>"LIFEBELT-MERINGUES" WITH VANILLA- AND STRAWBERRY ICE CREAM AND CREAM</i></p>	12.00
<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>	21.00
<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>	<p>11.00          KLEIN   <i>SMALL</i> 8.00</p>
<p>EISKAFFEE   ICE COFFEE          MOKKA GLACE MIT SCHLAGRAHM  <i>MOCHA ICE CREAM WITH WHIPPED CREAM</i></p>	<p>11.00          KLEIN   <i>SMALL</i> 8.00</p>

	<b>CHF</b>
GLACE   ICE CREAM VANILLE, MOKKA, ERDBEER, HASELNUSS VANILLA, MOCHA, STRAWBERRY, HAZEL	PRO KUGEL   ONE SCOOP 3.50
SORBET   SORBETS ZITRONE, ZWETSCHGEN (WAHLWEISE MIT VIEILLE PRUNE & CHF 6.00) LEMON, PLUM (ADDITIONALLY WITH VIEILLE PRUNE)	PRO KUGEL   ONE SCOOP 3.50
VEGAN  MÖVENPICK BECHER HIMBEERE UND ERDBEERE MÖVENPICK CUP RASPBERRY AND STRAWBERRY	5.00
PORTION SCHLAGRAHM   WHIPPED CREAM	1.50
HAUSGEMACHTE CREMESCHNITTE HOMEMADE CREAM CAKE	6.50
FRAGEN SIE NACH UNSEREM KUCHEN- UND TORTENANGEBOT ASK FOR OUR FRUIT TARTS AND CAKES	KUCHEN   TARTS 6.80 TORTEN   CAKES 7.80