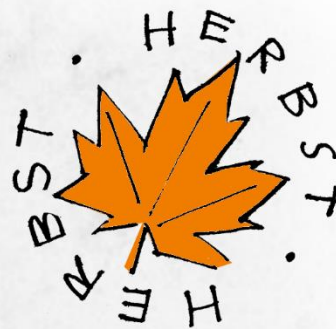


AKTUELLE EMPFEHLUNGEN

«es het solangs het»



UNSER WOCHENHIT 27. BIS 30. NOVEMBER

Knoblauchcremesuppe

Hirsch-Schnitzel

aus hiesiger Jagd (Berner Oberland)

Preiselbeerjus

Spätzli, Wildbeilagen

Zwetschgen-Trifle

Rotweinzwetschgen, Mascarponecreme, Meringue

Menüpreis: CHF 59.00

Alle Komponenten können Sie auch
einzeln bestellen.

Hauptspeise: CHF 42.00

TELLERGERICHTE

Reh-Würfeli

46.00

aus hiesiger Jagd (Berner Oberland)

Wildrahmsauce

Spätzli, Wildbeilagen

Rehpfaffer

42.00

aus hiesiger Jagd (Berner Oberland)

Spätzli, Wildbeilagen

Wildsau-Bratwurst

26.00

aus hiesiger Jagd (Berner Seeland)

Preiselbeerjus

Spätzli, Rotkraut

Kürbispastetli



26.00

Kürbis - Süsskartoffelfüllung

Bratkartoffeln, Gemüse

UNSER SAISONWEIN

St. Laurent Barrique

1dl 9.00

St. Laurent, 12.7%vol. AOC Aargau

7.5dl 62.00

Aargau AOC

Nauer Weine Bramgarten AG

Ideal zu Wildgerichten

Ausbau während 12 Monaten im Barrique



SAISONBIER

Courage Amber

33 cl 6.50

ausgewogenes, Bier mit malzigen Noten

5.3%vol

Courage Bier, Steffisburg BE

