

Einheimische Rehspezialitäten

und mehr...

Vorspeisen

Kürbiscreme mit seinem Öl Fr. 9.50
Steinpilzcreme mit Rahmhaube Fr. 9.50

Nüssler Salat mit Speck, Ei und Croutons Fr. 14.50
Nüssler Salat mit Ei Fr. 10.50

„Pilzfrouelissalat“ mit Speck und Croutons Fr. 13.50

Hirschpastete mit Maroni auf Waldorfsalat
und Aprikosen-Chili-Chutney Fr. 15.50

Ohne Wild...und doch nicht zahm!

Wildbeilagen-Teller 1/2 Fr. 21.50 Fr. 27.50
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Früchte
und Kürbisschiffchen und Steinpilzsauce

Spätzli-Spinat Gratin mit Röstzwiebeln 1/2 Fr. 15.50 Fr. 22.50

Kürbis-Gnocchi an Steinpilzrahmsauce 1/2 Fr. 14.50 Fr. 21.00

Steinpilzrisotto mit Emmentaler Steinpilzen 1/2 Fr. 13.50 Fr. 19.50



Hauptgerichte vom Reh (Berner Mittelland)

Rehpfeffer Jäger Art 1/2 Fr. 25.50 Fr. 29.50
Spätzli und Früchtegarnitur

Rehschnitzel „Hubertus“ 1/2 Fr. 29.50 Fr. 35.50
an Wildrahmsauce mit Pilzen
Spätzli
Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Früchte

Rehgeschnetzeltes an Quitten-Rahmsauce 1/2 Fr. 27.50 Fr. 33.00
Spätzli
Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Früchte

Reh-Rückenmedaillons auf Eierschwämmli-sauce 1/2 Fr. 38.00 Fr. 44.50
Spätzli
Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Früchte

Hauptgerichte vom Wildschwein (Ungarn/Slowenien)

Wildsau-Cordon Bleu „Artemis“ 1/2 Fr. 27.50 Fr. 33.50
(mit Wildschwein-Rohschinken und Bergkäse gefüllt)
Pommes Frites
Herbstgemüse

Wildschwein-Entrecôte mit Kräuterkruste 1/2 Fr. 29.50 Fr. 35.50
auf Steinpilzrahmsauce
Spätzli
Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Früchte

Hauptgerichte vom Hirsch (Ungarn/Neuseeland)

Hirschschnitzel an Whisky-Rahmsauce 1/2 Fr. 27.50 Fr. 33.50
Spätzli
Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Früchte

Hirschgeschnetzeltes „Diana“ 1/2 Fr. 25.50 Fr. 29.50
an Preiselbeer-Rahmsauce
Spätzli
Rotkraut, Rosenkohl und Maroni mit Früchten

Rosa gebratenes Hirsch-Entrecôte 1/2 Fr. 31.50 Fr. 38.50
auf Eierschwämmli-Sauce
Rösti-Kroketten
Herbstgemüse

Fragen Sie nach passenden Flaschenweinen im Offenausschank
beim Servicepersonal.