



Zweierlei vom Gelbflossen Thunfisch mit grilliertem Gemüse
Basilikum-Schaumsuppe mit Burrata und getrockneten Tomaten
Saltimbocca vom Rehrücken auf Pfifferlingsrisotto
Bayrische Zwetschgenvariation mit weisser Zimtglace

Menü komplett CHF 75
Menü mit einer Vorspeise CHF 69

Da haben Sie den Salat

Knackiger Herbstsalat mit gerösteten Kürbiskernen	13 / 9.50
Salat von Curry-Kürbis mit Grönlandcrevetten, Joghurt, Minze und Falafel	18
Kopfsalatherzen mit knusprigen Steinpilzkroketten	19
Asiatischer Rindfleischsalat mit Mango und knuspriger Frühlingsrolle	21

Aus dem Suppentopf

Basilikum-Schaumsuppe mit Burrata und getrockneten Tomaten	15
Tafelspitzbouillon mit Flädli und Markbein	15
Geschmorte Kalbskutteln auf ungarische Art	16

Klein Aber Oho

Zweierlei vom Gelbflossen Thunfisch mit grilliertem Gemüse und Balsamico-Champignons	19
Tatar vom Rinderfilet mit Bergkäseschaum und jungen Artischocken	23
Gebratene Entenleber mit Rotweinzwetschgen und grünem Pfeffer	25
Terrine vom Alpenreh mit Zwetschkenchutney und Sellerie	19
Gebratener Thunfischrücken auf rassicem Mango-Papayasalat	21

Jetzt wird's Wild

Saltimbocca vom Rehrückenfilet auf sämigem Waldpilzrisotto	46
Rehhaxe aus dem Ofenrohr mit Maroni-Gnocchi und Apfelrotkraut	36
Geschmorte Hirschkalbkopfbäckli mit Sertigtaler Rahm-Capuns und Kürbis	38
Rehgeschnetzeltes mit Steinpilzrahmsauce, Mandel-Brokkoli und Spätzle	44 / 38
Rehrücken aus dem Ofenrohr mit bunter Wildgarnitur in ein oder zwei Gängen	58 / 68
Gefülltes Elch-Schnitzel mit Steinpilzen auf cremigen Schupfnudeln	39
Wildschweinhaxe geschmort mit Chili und Zimt auf Apfelrotkraut mit Schupfnudeln	34

Heisses aus unserer Küche

Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Apfeln, Schnittlauch und Kräuter-Stampfkartoffeln	29 / 26
Wiener Schnitzel vom Kalb mit böhmischen Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	48 / 39
Gebratenes Kalbsteak mit Sertigtaler Rahm-Capuns und Buechiberger Steinpilzen	49 / 42
Rinderfilet a la Wellington mit Waldpilzen und Ofenkürbis	45 / 39
Geschmorte Kalbskutteln auf ungarische Art mit Kartoffelschnee	32
Kalbsnieren in Pommery-Senf-Rahmsauce mit Kräuter-Stampfkartoffeln	38

Guter Fang aus Fluss und Meer

Gebratenes Zanderfilet auf Sertigtaler Rahm-Capuns und Waldpilzen	38 / 32
Lötschberger Eglifilets auf provencalem Gemüse und neue Kartoffeln	42 / 36
Grillierter Thunfischrücken auf indischem Curry-Kürbisrisotto	38

...ohne Fleisch und Fisch

Gebratene Kartoffelgnocchi mit Basilikumschaum und Marktgemüse	28 / 24
Sertigtaler Rahm-Capuns mit Äpfeln, Nüssen und Waldpilzen	28 / 24

Kleine süsse Sünden

Hausgemachte Schokoladen-Truffes mit Holunderblüte	
2 Stück	3
4 Stück	6
Kleine Prinzregenten-Torte – als Praline zum Kaffee	4.50
Gefüllte Ofenküchlein mit Vanille	6

Aus unserer Patisserie

Vermicelles „klassisch“ mit Meringue und Rahm	12 / 9
Coupe Nesselrode (Vermicelles, Rahm, Meringue & Vanilleglace)	14 / 11
Tageskuchen (Fragen Sie das Servicepersonal)	7.50
Gratinierte Berghimbeeren mit Sauerrahmglace	16
Bayrische Zwetschgenvariation mit weisser Zimtglace	14
Gefüllte Mandelblätter mit Schokoladenmousse, Vanillebirne und Tonkaglace	15
Mille feuilles mit Grosi-Zwetschgen und Vanilleschaum	14
Vanilleglace mit Schlagrahm und hausgemachter heißer Schokoladensauce (70% Guanaja)	14 / 9
Gerührter Eiskaffee "Attisholz"	12

Hausgemachte Rahmglaces

Mocca, Sauerrahm, Vanille, Pistazie, Tonkabohne, Schokolade	pro Kugel 5
---	-------------

Hausgemachte Sorbets (ohne Ei)

Hagebutte, Holunderblüte, Preiselbeere, Zitronen-Molke, Bratapfel, Zwetschge, Himbeer	pro Kugel 5
--	-------------

Flaschenweine im Offenausschank

<u>Weisswein</u>	1 dl	75 cl
Schweiz Chasselas, Lukas Hasler, Twann/Bielersee, 2016	7.50	49
Österreich A Lita Schwoaz Weiss, Johann Schwarz, Andau 2016 (Scheurebe, Sauvignon Blanc, Chardonnay) Mini Magnum (1L)	7.90	65
Frankreich Clapas Blanc, Pas de L'Escalette, Languedoc - Roussillon 2012	11.50	79
Deutschland Riesling Grauschiefer, Andreas Schmitges, Mosel 2017	8.5 0	55
 <u>Rotwein</u>		
Schweiz Pinot Noir AOC, Charles Steiner, Schernelz, 2016	8.90	59
Österreich A Lita Schwoaz Rot, Johann Schwarz, Andau 2014 (Zweigelt) Mini Magnum (1L)	7.90	65
Frankeich Château Tour du Pas St-Georges, Pasqual Dellbec, St. Emilion 2012 (Merlot, Cabernet Franc)	11.50	78
Spanien Valserrano Crianza, Bodegas de la Marques, Rioja 2015 (Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon) MAGNUM	10.90	136
Crianza de Belda, Daniel Belda, Valencia, 2015 (Monastrell, Tempranillo, Garnacha Tintoreira)	7.50	48

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken, inkl. 7.7 % MWST

Was Sie wissen sollten

Natürliche Küche

Seit bereits vielen Jahren verzichten wir auf Convenience-Produkte. Wir stellen jeden Fond, jede Grundbrühe und jede Sauce selbst her. Bouillonpaste und dergleichen verwenden wir definitiv nicht in unserer Küche. Da sind wir schon ein bisschen stolz drauf.

Prost - Auf Ihr Wohlbefinden!

Herkunftsdeklaration Fleisch und Fisch

Unser Fleisch und Fisch stammt hauptsächlich aus der Schweiz. Detaillierte Angaben finden Sie auf der nächsten Seite.

Allergien, Veganer

Auf eine ausgewogene Küche legen wir großen Wert. Vegetarische Gerichte erhalten bei uns schon lange genügend Platz auf der Speisekarte. Sind Sie aber Veganer oder leiden unter Lactoseintoleranz oder Gluten-Allergie? Dann beraten wir Sie gerne und kochen nach Ihren Bedürfnissen. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Doch lassen Sie es uns bitte schon **vor Ihrem nächsten Besuch** wissen, wenn Sie irgendwelche Unverträglichkeiten oder besondere Wünsche haben.