

Wildspezialitäten

Wildschweinfilet mit Dörraprikosen-Jus	39.50
Filet de sanglier, jus d'apricots secs Wild boar fillet, sauce of dried apricots AGKLMO	
Rehschnitzel mit Pilzen und Preiselbeeren an Rahmsauce	44.00
Escalopes de chevreuil avec champignon et canneberges sauce à la crème Roe deer escalopes on a creamy sauce with mushrooms and lingonberries AGKLMO	
Gebratenes Hirsch Entrecôte an Rahmsauce mit Senfrüchten	52.00
Entrecôte de cerf sauce à la crème et fruits de moutarde Venison sirloin with creamy sauce and mustard fruits AGKLMO	
Klassischer Rehpfeffer Jäger Art	38.00
Civet de chevreuil "Chasseur" Jugged venison stew, hunter's style AGKLMO	
Rehrücken "Weisses Kreuz" ab 2 Personen	pro Person 62.50
Selle de chevreuil richement garnie, à partir de 2 personnes Saddle of roe deer, from 2 guests AGHKLMO	

Fisch

Gebratene Seeländer Egli mit Mandeln an brauner Chäsi Butter	44.00
Filets de perches de seeland, sautées aux amandes et beurre noisette Sauteed perch fillets with almonds and brown butter ADGHO	
Pochierte Bielersee Felchenfilet mit Schafgarben Rahmsauce und Lauchasche	41.00
Filets de féra poché de lac de bienne, sauce à la crème avec achillée et cendure de poireau Poached whitefish from lake of Biel, creamy sauce with yarrow and leek ash ADGLO	
Heiss geräucherter Schweizer Lachs auf Weisswein-Rahmsauerkraut	44.00
Tranche de saumon fumé à chaud sur choucroute au vin blanc et à la crème Hot smoked salmon on creamy sauerkraut with white wine ADGLO	

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt

Hauptgänge

Original geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Kalbsnieren	44.00
Emincé de veau à la zurichoise original avec rognons de veau Original sliced veal, Zurich style with veal kidneys AGLMO	
Schweizer Rindsfilet mit Whiskey - Schalottensauce	54.00
Tournedos de boeuf, jus au whiskey et sauce aux échalotes Pan roasted beef tenderloin, sauce with Whiskey and shallots AGLMO	
Schweinsfilet am Stück gebraten an BBQ Rahmsauce	38.00
Filet de porc, BBQ à la crème Pork fillet, BBQ cream sauce AGHLOM	
Gebratene Ribelmais-Perlhuhnbrust auf Cidrè-Risotto mit Wirsing und Baumnusskernen	36.50
Sûpreme de pintade sur risotto de cidré et savoie et noix Guinea fowl breast on cidre-risotto with savoy cabbage and walnuts AEGHKLMO	
Châteaubriand mit reichhaltiger Gemüsebegleitung und Sauce Béarnaise, ab 2 Personen	pro Person 61.50
Châteaubriand avec son riche accompagnement de légumes et sauce Béarnaise, à partir de 2 personnes Châteaubriand with vegetables and Béarnaise sauce, from 2 guests ACGLMO	

Alle unsere Hauptgerichte werden mit einer Auswahl von Marktgemüse serviert. Zur Auswahl, Risotto (GLO), Safranrisotto (GLO), Reis (GL), hausgemachte Nudeln (ACG), Spätzli (ACG), Rösti (G), Salzkartoffeln (G), Kroketten (AC) oder Pommes frites.

Tous nos plats principaux sont accompagnés de légumes
Aux choix: risotto ou risotto au safran, riz créole, nouilles maison, spätzli, pommes
naturelles, rösti, pommes croquettes ou pommes frites.
All our main dishes are served with seasonal vegetables
risotto, saffron risotto, rice, homemade noodles, spätzli, boiled potatoes, hash brown
potatoes, potatoes croquettes or french fries.

Um die Hieroglyphen (Buchstabensalat) zu entziffern verlangen Sie das Extrablatt beim Service.

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt