

Vorspeisen / Suppen

Bunter Blattsalat Salade verte / Green salad	10.50
Gemischter Salat Salade assortie Mixed salad ACEGHKLMNO	12.50
Nüsslersalat mit gehacktem Ei und Croûtons Salade doucette, oeuf haché et croûtons Lambs lettuce salad, chopped egg and bread dices + Speck, / lard / bacon ACG	14.50 1.80
Thunfischtatar mit Zitrone, Feigen, Sesamchip und Pumpernickel Tatare de thon avec citron, figues, chips de Sésame et pain pumpernickel Tuna tatare with lemon, figs, sesame chip and pumpernickel ADHLMNK	24.50
Wildterrine im Karottenmantel, mariniertes Catalogna mit Pinien und Kürbiskernöl, Kürbis-Ingwerchutney Terrine de gibier en manteau de carotte, catalogne marinée aux pignons de pin et l'huile de pépins de Courge, chutney de potiron au gingembre Terrine in a carrot coating, marinated Catalonia chicory with pine nuts and pumpkin seed oil, pumpkin-ginger chutney HLMOK	24.50
Heisser Markknochen mit Thymian und schwarzer Knoblauchkruste, Toast Os à moelle chaud avec croûte d'ail sauvage, et toast Hot marrow bone with black garlic crust, and toast AGL	18.50
6 Burgunder Schnecken im Töpflein gratiniert 6 escargots Bourgingnons gratinés 6 gratinated Burgundy snails AGLMOR	16.50
Steinpilzcremesuppe mit Wildtrockenfleisch-Kräuterkrokette Velouté de cèpes avec croquette aux fine herbes et viande séché de gibier. Porcini mushroom cream soup with dried deer meat and herb croquettes GLKOAC	15.00
Kürbissuppe mit Thaicurry und Kürbiskernöl Soupe de potiron au curry thai et huile de Pépins de courge Pumpkin soup with Thaicurry and pumpkin seed oil GKO	13.50
Bielensee Weissweinsuppe mit Speckspieß Soupe au vin blanc du Lac de Bienne avec brochette de lard White wine soup lake Biel with bacon skewer AGLO	14.50

Alle Preise inklusive MwSt / in Schweizer Franken

Wildspezialitäten

Rehschnitzel an Preiselbeerrahmsauce, Speck, Pilze und Croutons	47.00
Escalope de chevreuil à la sauce crème aux airelles avec lard, champignons et croûtons Roe deer escalopes with cranberry cream sauce, bacon, mushrooms and croutons <i>AGKLMO</i>	
Gebratenes Hirschrücken Medaillon im Speckmantel	
Gebratene Kräuterseitlinge	52.50
Entrcôte de cerf, rôti en croûte de lard, et pleurotes royaux Deer sirloin wrapped in bacon, with king oyster mushroom <i>AGKLMO</i>	
Reh- und Hirschgeschnetzeltes an Balsamicosauce mit Quitten	45.50
Émince de chevreuil et de cerf à la sauce balsamique avec des coings Sliced roe deer and deer in balsamic sauce with quinces <i>AGKLMO</i>	
Wildschwein Kotelette mit Senfkruste und Jus	42.50
Cotelette de sanglier, croûte de moutarde et jus Wild boar chops with mustard crust and jus <i>AGKLMO</i>	
Klassischer Rehpeffer Jäger Art	39.00
Civet de chevreuil «Chasseur» Jugged roe deer stew, huntsmen style <i>AGKLMO</i>	
Rehrücken «Weisses Kreuz» ab 2 Personen	65.50
Selle de chevreuil richement garnie, à partir de 2 personne Saddle of roe deer, autumn vegetables, from 2 guests <i>AGHLMNO</i>	

Hauptgänge

Original geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art **47.00**
Émincé de veau à la Zurichoise, avec ou sans rognons
Sliced veal Zurich style with or without kidneys
AGHLMNO

Rindsfiletwürfel Stroganoff **48.50**
Filet de boeuf Stroganoff
Beef tenderloin cubes stroganoff
AGHLMNO

Pouletbrust vom Gsteighof sous vide gegart auf Maroni-Apfelsauce **38.00**
Poitrine de poulet, sous vide avec sauce aux marrons et aux pommes
Chickenbreast de region lac de bienne, sous vide with chestnut-apple sauce
AGHLMNO

Lammnierstück mit Holundersauce **39.50**
Filet d'agneau sauce au sureau
Lamb sirloin with elder sauce
AGLMO

Châteaubriand mit reichhaltiger Gemüsebegleitung und Sauce Béarnaise, ab 2 Personen **Pro Person 65.50**
Châteaubriand avec son riche accompagnement de légumes et sauce Béarnaise, à partir de 2 personnes
Châteaubriand with vegetables and Béarnaise sauce, from 2 guests
ACGHLMNO

Alle Hauptgerichte werden mit Gemüse serviert.

Zur Auswahl mit hausgemachten Nudeln (ACG), Spätzli (ACG), Röstli (G), Risotto (GLO), Safranrisotto (GLO), Pilaw Reis (GL), Kartoffelgratin (GL), Salzkartoffeln (G), Farmerkartoffeln (L), Krokette (AC) oder Pommes frites

Tous nos plats principaux son accompagnés de légumes

Aux choix: nouilles (ACG), spetzle (ACG), rösti (G), risotto (GLO), risotto au safran (GLO), riz pilaf (GL), gratin de pommes de terre (GL), pommes nature (G), pommes rôti (L), pommes croquettes (AC), ou pommes frites

All our main dishes are served with seasonal vegetables.

Served with: a side of pasta (ACG), spatzle (ACG), swiss style hash browns (G), risotto (GLO), saffron risotto (GLO), pilaf rice (GL), potato gratin (GL), boiled potatoes (G), country fries (L), croquettes (AC) or French fries

Aus See und Fluss

Gebratene Seeländer Egli mit Mandeln an brauner Chäsi Butter 46.00
Filets de perches de seeland, sautées aux amandes et beurre noisette
Sauteed perch fillets with almonds and local brown butter
ADGHLMNO

Knuspriges Seeteufelmedaillon mit Kürbis, Orange und Karotte 44.00
Médaillon de lotte Croquants avec potiron, orange et carotte
Crispy Monkfish medallions with pumpkin, orange and carott
served with lemon cream sauce.
ADGHLMNO

Ohne Fleisch / Vegi / Vegan

Veganer Süsskartoffelstrudel auf Rothkohlsauce 29.50
Strudel de patate douce vegan sur sauce au chou rouge
Vegan sweet potato strudel with red cabbage sauce,
ACGHLMNO

**AARE Risotto aus Kappelen mit Quitten,
Schalotten und Gorgonzola** 28.50
Risotto AARE de la region, aux coings, échalotes et gorgonzola
AARE Risotto with quinces, shallots and gorgonzola
AGHLMNO

Hausgemachte Haferküchlein auf Pilzragout und Rosenkohl 29.00
Galettes de flocons d'avoine sur un ragout de champignons et choux de bruxelles
Homemade oat cakes on a mushroom ragout with Brussels sprouts
AGHLMNO

Frustrierter Jäger 31.50
Reichhaltiger Herbstgemüse Teller mit Wildrahmsauce
Chasseur frustré, garniture de la chasse sans viande, sauce au gibier au choix
Frustrated huntsman, autumn vegetable without venison, venison sauce to choose
AGHLMNO