



Knuspriges Tatar vom SWISS ALPINE Lachs mit Dill-Senfsauce

Schaumsuppe von Tessiner Maroni mit Kashmir-Curry

Alpstein Freiland Gans mit Apfel-Rotkraut

Zitronen-Träumli mit Gianduja-Schokolade und orientalische Orange

Menü komplett CHF 85

Menü mit einer Vorspeise CHF 75

Da haben Sie den Salat

Knackiger Nüsslersalat mit Gartenkräutern	13 / 9.50
Bunter Nüsslersalat mit knusprigen Hirschmilken und pflückfrischen Waldpilzen	18
Junger Nüsslersalat mit Freilandei, Croûtons und Speck	16 / 12
Cesar Salat "klassisch" mit Speck und Parmesan	16

Aus dem Suppentopf

Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe	16
Schaumsuppe von Tessiner Maroni mit Kashmir-Curry und Grady Rose Apfel	14
Tafelspitzbrühe mit Kräuter-Flädli und Mark	14

Klein Aber Oho

Knuspriges Tatar vom SWISS ALPINE Lachs mit Dill-Senfsauce	19
Hausgemachte Tagliatelle mit weissem Alba-Trüffel	32
Terrine vom Hasen und Wildschwein auf Apfelp Carpaccio und Holunderbeeren	19
Tatar vom Rindsfilet mit Bergkäseschaum und Balsamico-Champignons	23
Terrine von der Entenleber mit eingelegten Rotweinzwetschgen und Steinpilzen	25

Jetzt wird's Wild

Saltimbocca vom Alpenreh auf Baumnuss-Risotto	45
Rehgeschnetzelttes mit Waldpilzrahmsauce, Mandel-Brokkoli und Spätzle	44 / 38
Rahmsauerbraten von der Rehschulter mit Apfelrotkraut und Schupfnudeln	34 / 29
Gebratene Hirschmilke auf sämigem Waldpilz-Risotto	42
Rehhaxe aus dem Ofenrohr mit Wacholderrahmsauce und Apfelrotkraut	36
Rehrücken aus dem Ofenrohr mit bunter Wildgarnitur in ein oder zwei Gängen	58 / 68
Ragout vom Alpenhirsch mit Petersilienwurzelgemüse und Kräuterspätzle	36

Heisses aus unserer Küche

Rinderfiletmedaillon mit Grünpfeffer-Rahmsauce und Strohkartoffelrösti	59 / 49
Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Schnittlauch und Kräuter-Stampfkartoffeln	34 / 29
Alpstein Freiland Gans mit Apfel-Rotkraut und seinen liebsten Begleitern	39
Gratiniertes Kalbsteak unter der Kräuterkruste mit Parmesan-Risotto	49 / 39
Wiener Schnitzel vom Kalb mit böhmischem Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln oder vom Freilandsäuli	48 / 39 34 / 29

Guter Fang aus Fluss und Meer

Lötschberger Eglifilets auf Pfifferlingsragout und Kräuter-Kartoffelstampf	42 / 36
Grillierte Riesen-Crevetten auf indischem Gemüse-Curryragout	44 / 38

...ohne Fleisch und Fisch

Taleggioravioli in Salbei gebraten mit Waldpilzen und Artischocken	32 / 27
Hausgemachte Tagliatelle mit weissem Alba-Trüffel	45 / 32

Kleine süsse Sünden

Hausgemachte Schokoladen-Truffes mit Holunderblüte	
2 Stück	3
4 Stück	6
Gefüllte Ofenküchlein mit Grand Cru Schokolade	4.50
Mini-Cremeschnitte	4.50
Chrömli zum Kaffee	3.50

Aus unserer Patisserie

Tageskuchen (Fragen Sie das Servicepersonal)	8.50
Gratinierte Rotweinbeeren mit Krokant-Glace	16
Variation von der Fellenberger Zwetschge "Attisholz"	16
Zitronen-Träumli mit Gianduja-Schokolade und orientalische Orange	16
Mille-feuille mit Grosis Zwetschgen und Vanilleschaum	15
Warme Schokoladen-Tarte (Ohne Mehl) mit Tonkabohnenglace (30min Zubereitungszeit)	18
Vermicelles „klassisch“ mit Meringue und Rahm	12 / 9
Coupe Nesselrode (Vermicelles, Rahm, Meringue & Vanilleglace)	14 / 11
Vanilleglace mit Schlagrahm und hausgemachter, heißer Schokoladensauce (70% Guanaja)	14 / 11
Gerührter Eiskaffee "Attisholz"	14 / 11

Hausgemachte Rahmglaces

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

Hausgemachte Sorbets (ohne Ei)

Hagebutte, Holunderblüte, Preiselbeere, Zitronen-Molke, Himbeere, Erdbeere	pro Kugel 5
---	-------------

Flaschenweine im Offenausschank

Weisswein

1 dl 75 cl

Schweiz

Chasselas AOC Neuchâtel, Domaine de Soleure, Bielersee, 2017 6.90 49

Jero Blanc 52 AOC, André Roduit & Jeroboam, Wallis 2016 8.90 62
(Muscat Blanc, Chasselas, Humagne Blanche)

Österreich

Ratscher Morillon „Startin“, Weingut Gross, Steiermark, 2014 9.50 64

Rose

Château la Verrerie rosé AOP, 2018 9.50 69
Grenache, Cinsault

Rotwein

Schweiz

Pinot Noir Bielersee AOC, BIO Inspecta, Sabine Steiner 2017 8.50 55

Portugal

Lote, Quinta das Marias, Dão, 2015 8.50 56
Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen und Alfocheiro

Österreich

Kumarod Rot, Johann Schwarz, Andau 2016 7.90 58
Merlot, Zweigelt, Cabernet Sauvignon

Frankeich

Côtes-du-Rhône Saint Esprit, Domaine Delas, 2016 9.50 68
Syrah

Italien

Barbera d'Asti DOC, Cantina Brema, Piemont, 2015 9.50 68

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.