



Gebratene Wachtelbrust mit bunten Balsamicolinsen und Speck

Cappuccino von Maroni und Curry mit Orange

Kalbshaxe aus dem Ofenrohr mit Strohkartoffel-Rösti und buntem Rahmwirsing

Birne Helene "2019"

Menü komplett CHF 75

Menü mit einer Vorspeise CHF 69

Da haben Sie den Salat

Knackiger Wintersalat mit gerösteten Kürbiskernen	13 / 9.50
Junger Nüsslersalat mit pochiertem Freiland-Ei, Croûtons und Speck	16 / 12
Bunter Nüsslersalat mit knusprigen Steinpilzkroketten	19
Knuspriges Freiland-Ei auf jungem Nüsslersalat und Trüffel-Mousseline	21
Bunter Wintersalat mit knusprigen Herzmilken und Curry-Kürbis	19

Aus dem Suppentopf

Getrüffelte Schwarzwurzel-Schaumsuppe	15
Geschmorte Kalbskutteln "Ungarische Art"	16
Cappuccino von Maroni und Curry mit Orange	15

Klein Aber Oho

Gebratene Wachtelbrust mit bunten Balsamicolinsen und Speck	19
Tatar vom Rinderfilet mit Bergkäseschaum und mariniertem Gemüse	23
Fein geschnittene Spanferkel-Tranchen mit eingelegten Steinpilzen	19
Gebackene Kalbsfüsse mit Zitronen-Kräuterremoulade	19
Gebratene Entenleber mit eingelegten Rotweinzwetschgen und grünem Pfeffer	25

Nose to Tail

Gebratene Kalbsnieren in Pommery-Senf-Rahmsauce mit Kräuter-Kartoffelstampf	38
Herzmilken auf sämigen Waldpilz-Risotto mit gebratener Petersilienwurzel	38
Kalbsleberwurst-Pastetli auf Rahmwirsing mit gebratenen Apfelspalten	26
Geschmorte Kalbskutteln "Ungarische Art" mit Kräuter-Kartoffelstampf	32
Kalbsbeuscherl nach Münchener Art mit Kräuter-Dampfnudeln (Eintopf von Herz, Backe, Lunge und Zwerchfell-Fleisch)	29
Kalbsherz in Steinpilz-Rahmsauce mit Spätzlen und buntem Marktgemüse	36
Lammzunge aus dem Knoblauchsud mit Bündner Bramata-Polenta	36

Heisses aus unserer Küche

Lammrücken unter der Kräuterkruste "Donald Russel" auf bunten Balsamico-Linsen	46
Rindsfiletmedaillon "Donald Russel" mit Steinpilz-Gnocchis und Hokkaido-Kürbis	59
Brasato "Solothurner Art" mit Kartoffelstampf und buntem Marktgemüse	34 / 29
Wiener Schnitzel vom Kalb mit böhmischem Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	48 / 39
Kalbsrahmgulasch mit gebratenen Kräuterspätzle und Marktgemüse	32
Kalbshaxe aus dem Ofenrohr mit Strohkartoffel-Rösti und buntem Rahmwirsing	39
Zweierlei vom Ehringer Kampfrend mit Bramata-Polenta und Schmorgemüse (Gebratenes Filet und in Rotwein geschmorter Ochsenschwanz)	59
Gefülltes Elch-Schnitzel mit Waldpilzen auf cremigen Schupfnudeln	32
Rehhaxe aus dem Ofenrohr mit sämigen Steinpilz-Gnocchis und Hokkaido-Kürbis	36
Rehgeschnetztes mit Waldpilzrahmsauce, Spätzle und bunter Wildgarnitur	44 / 38

Guter Fang aus Fluss und Meer

Gebratenes Zanderfilet auf hausgemachten Parmesan Tagliatelle mit Waldpilzen	39 / 34
Lötschberger Eglifilets auf sämigem Kürbis-Risotto	42 / 36

...ohne Fleisch und Fisch

Gratinierte Käsespätzle mit buntem Rahmwirsing	28 / 24
Karamellierter Geisskäse auf Risotto vom Hokkaido-Kürbis mit Honig und Chili	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
Bayrisch Creme als kleine Nascherei	6
Chrömli zum Kaffee	5

Aus unserer Patisserie

Tageskuchen (Fragen Sie das Servicepersonal)	7.50
Gratinierte Vanille-Birne und Zwetschge mit Krokant-Glace	16
Maroni-Tiramisu mit Amarenakirschen und Zitronen-Molke-Sorbet	15
Topfenknödel mit Grosis Zwetschgen und Zimtglace	16
Knuspriges Blätterteigkissen mit Grossmutter's Zwetschgen und Vanilleschaum	15
Birne Helene "2019" (pochierte Vanille-Birne mit Schokoladensauce und Birnsorbet)	15
Vermicelles "klassisch" mit Meringue und Rahm	14 / 11
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, Birne-Vanille	
Zitronen-Molke, Bratapfel, Zwetschge, Himbeer	pro Kugel 5

Flaschenweine im Offenausschank

<u>Weisswein</u>	1 dl	75 cl
Schweiz Chasselas SYMPA, Hasler, Twann/Bielersee, 2017	7.50	49
Österreich Grüner Veltliner, Hiedler, Wachau, 2017	8.50	55
A Lita Schwoaz Weiss, Johann Schwarz, Andau 2017 (Scheurebe, Sauvignon Blanc, Chardonnay) Mini Magnum (1L)	7.90	65
Frankreich Clapas Blanc, Pas de L'Escalette, Languedoc - Roussillon 2012	11.50	79
<u>Rotwein</u>		
Schweiz Pinot Noir AOC, Lukas Hasler, Twann, 2016	8.90	59
Österreich A Lita Schwoaz Rot, Johann Schwarz, Andau 2014 (Zweigelt) Mini Magnum (1L)	7.90	65
Spanien Valserrano Crianza, Bodegas de la Marques, Rioja 2015 (Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon) MAGNUM	10.90	136
Frankreich Château Tour du Pas St-Georges, Pasqual Dellbec, St. Emilion 2012 (Merlot, Cabernet Franc)	11.50	78
Italien Barbera d'Asti, 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.