

## Zum Apéro

- Bio-Bergkäse-Möckli** aus Lumbrein 🍷 mit Aprikosensenf 6.-
- Huuswurst von der Fleischwerkstatt** mit süss-saurem Kürbis 8.-

## Vorspeisen

- Saisonaler Blattsalat** 🍷 mit Ei und gerösteten Kernen 8.50
- Gemischter Salat** 🍷 ein bunter Einstieg mit frischen Rohkostsalaten 10.50
- Herbstsalat** mit Tête de Moine, gebratenem Speck, Trauben, Kürbis und gerösteten Nüssen an Honig-Baumnußdressing 14.50
- Kürbis-Tarte Tatin** 🍷 mit Ziegenfrischkäse vom Geissepeter, eingemachten Kirschen und Salatgarnitur 17.50
- Tagessuppe** – der Service informiert

## Hauptgerichte

- Rindshuftsteak überbacken mit Kräuterbutter** 42.-  
angerichtet mit hausgemachten Pommes Frites aus neuen Kartoffeln
- Handgeschnittenes Tatar vom Rind** 23.-/34.-  
angerichtet mit Kapern und eingelegten roten Zwiebeln dazu Toastbrot und Butter
- Ragout vom Berner Reh** mit Sauerrahm und Pilzen 38.-  
angerichtet mit geschmortem Rotkraut und karamellisierten Marroni eingemachten Früchten und Mohn-Quarkspätzli
- Burger vom Berner Reh** überbacken mit Cheddar, mit mariniertem Rotkraut, herbstlichem Chutney und gebratenem Speck im hausgemachten Kartoffel-Teig-Brötchen, angerichtet mit Pommes Frites und Kürbis-Ketchup 28.-
- Vegi-Rösti** 🍷 mit Vacherin Mont'Or AOP, Bozibirne AOP und gerösteten Nüssen 28.-
- Eglifilets Müllerinnen-Art** 38.-  
mit brauner Butter und Orangenmayonnaise  
angerichtet mit hausgemachten Pommes Frites oder Salzkartoffeln
- Saisongemüse** 🍷 als Beilage zu einem Hauptgericht + 5.-

🍷 Vegetarische Gerichte.

Fast alle Gerichte sind als kleine Portion erhältlich, 15% Preisreduktion.  
Das Rindstatar bereiten wir gerne auf telefonische Vorbestellung für Sie zu.