

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
- Schwarzwurzeln** 🍷 mit Pumpernickel und Orangenmayonnaise 16.50
- Gelberbssuppe** 🍷 mit Rahm und Sesam- Erdnussknusper 9.-
- Gelberbssuppe** mit Gnagiwürfel 10.50

Hauptgerichte

- Rindshuftsteak überbacken mit Kräuterbutter** 42.-
angerichtet mit hausgemachten Pommes Frites aus neuen Kartoffeln
- Bauernbratwurst aus eigener Metzgete mit Zwiebelsauce** 22.-
angerichtet mit Rösti vom Holzofen
zusätzlich mit Sauerkraut +4.-
- Ragout vom Berner Reh** mit Pilzen 38.-
angerichtet mit geschmortem Rotkraut und karamellisierten Marroni
eingemachter Frucht und Mohn-Quarkspätzli
- Burger vom Berner Reh** überbacken mit Cheddar, mit mariniertem Rotkraut, Relish von grünen Tomaten und gebratenem Speck im hausgemachten Kartoffel-Teig-Brötchen, angerichtet mit Pommes Frites und Randen-Ketchup 28.-
- Vegi-Rösti** 🍷 mit Ingwerlauch, Raclette, Quitten-Chutney und eingelegter Quitte 28.-
- Ofenranden** 🍷 mit Meerrettichdipp und Sesam- Erdnussknusper auf Stampfkartoffeln mit Sauerkraut 28.-
- Eglifilets Müllerinnen-Art** 38.-
mit brauner Butter und Orangenmayonnaise
angerichtet mit hausgemachten Pommes Frites oder Salzkartoffeln
zusätzlich mit Rahmsauerkraut +4.-

🍷 Vegetarische Gerichte.

Fast alle Gerichte sind als kleine Portion erhältlich, 15% Preisreduktion.