

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 10.50
- Herbstsalat** mit Tête de Moine, gebratenem Speck, frischer Birne und Baumüssen an Honig-Baumnussdressing 14.50
- Tagessuppe** – der Service informiert

Hauptgerichte

- Rindshuftsteak überbacken mit Kräuterbutter** 42.-
angerichtet mit Berner Pommes Frites
- Schnitzel vom Bucheggberger Reh** mit Pilz-Rahmsauce 46.-
- Geschnetzeltes vom Bucheggberger Reh** mit Pilz-Rahmsauce 44.-
- Ragout vom Seeländer Wildschwein** mit Pilzen 38.-
- Die Wildgerichte werden angerichtet mit Herbstgemüse, eingemachten Früchten von unseren Hochstammbäumen und karamellisierten Marroni. Dazu servieren wir hausgemachte Mohn-Quarkknöpfli
- Bratwurst vom Simmentaler Wildhirsch** mit Randen-Ketchup 30.-
angerichtet mit eingemachter Zwetschge, geschmortem Rotkraut, Marroni und Rösti vom Holzofen
- Herbstteller** 🍷 Herbstgemüse, eingemachte Früchte, karamellierte Marroni, angerichtet mit Pilzen und Mohnknöpfli, dazu Rahmsauce 34.-
- Oktober-Rösti** vom Holzofen 🍷 mit Vacherin Mont d'Or und eingemachter Botzibirne AOP 28.-

🍷 Vegetarische Gerichte.

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