

## Zum Apéro

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

## Vorspeisen

- Saisonaler Blattsalat** 🍷 mit gerösteten Kernen 8.50
- Gemischter Salat** 🍷 ein bunter Einstieg 10.50
- Herbstsalat** 🍷 Blattsalate mit Tête de Moine, Kürbis, gebratenem Speck und gerösteten Nüssen an Honig-Baumnussdressing 14.-
- Fenchel-Tarte Tatin** 🍷 17.50  
mit Ziegenfrischkäse vom Geissepeter, eingemachten Kirschen und Salatgarnitur
- Tagessuppe** 🍷 der Service informiert 10.50

## Hauptgerichte

- Rindshuftsteak überbacken mit Kräuterbutter** 42.-  
angerichtet mit selbstgemachten Pommes Frites  
zusätzlich mit Gemüse + 5.-
- Rehschnitzel und Rehgeschnetztes an Pilzrahmsauce\*** 46.-
- Ragout vom Reh\*** langsam geschmort, mit Sauerrahm und Pilzen 38.-
- Ragout vom Simmentaler Wild-Hirsch\*** 38.-  
Alle Wildgerichte angerichtet mit Herbstgemüse, eingemachten Früchten von unseren Hochstambäumen und karamellisierten Marroni.  
Dazu servieren wir hausgemachte Mohn-Quarkchnöpfli
- Burger vom Simmentaler Wild-Hirsch\*** 28.-  
im hausgemachten Kartoffelteigbrötchen, überbacken mit Cheddar, mit gebratenem Speck, Apfel-Chutney, mariniertem Rotkraut, dazu Pommes Frites und Kürbis-Ketchup
- Herbstteller** 🍷 Herbstgemüse, eingemachte Früchte, karamellierte Marroni, angerichtet mit Pilzen und Mohnchnöpfli, dazu Rahmsauce 34.-
- Rösti** vom Holzofen 🍷 mit Vacherin Mont d'Or, eingemachter Botzibirne AOP und Nüssen 28.-

🍷 Vegetarische Gerichte.

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

Das Rindstatar bereiten wir gerne auf telefonische Vorbestellung für Sie zu.

\*Gerichte mit Wild - wir verwenden **Fleisch aus Berner und Solothurner Jagd, es hat nur, solange es hat!**