



Starter

Bunt gemischter Blattsalat
Birnenspalten / geröstete Baumnüsse / Himbeervinaigrette

9

Tatar vom Bernbieter Rind
Eigelb / gehobelte Belper Knolle / Hausbrot

17/32

Aus dem Wald

Geschäumte Pilzcrèmesuppe
Croûtons

9

Kürbiszeit

Crèmesuppe vom roten Knirps
Geröstete Kürbiskernkerne / Kernöl

9

Vorneweg, zwischendurch oder einfach so

Karamellierter Ziegencamembert
Szechuankirschen

12

Mangoldwickel in cremiger Weissweinsauce
mit Speck und Landjäger (CH) / Röstzwiebeln

15

Hauptgänge

Hausgemachte Campanelle

« Kürbis-Carbonara »

24

Gebratene Filets vom Saibling aus Chamby

Rote Polenta / tournierte Zucchini

34

Kutteln (CH) in Tomatensauce

Sbrinz / Peterlikartoffeln

24

Gerolltes Cordonbleu vom Schweizer Kalb

Frisches Gemüse / Kartoffelkrapfen

45

Gerne für zwei

Am Knochen gereiftes «Côte de boeuf» vom Bernbieter Rind

Frisches Gemüse / Kartoffelkrapfen

14.5 / 100g

Unser beliebtes Hausfondue aus der Käsekompetenz

Hausgemachtes Fonduebrot / eingelegtes Gemüse

24 pP

Süsser Abschluss

« Chocolat noir »

Crème fraîche / marinierte Brombeeren

9

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden –
wir geben Ihnen gerne Auskunft über allergene Zutaten.