

MENU AUSWAHL

Besten Dank für Ihr Interesse. Die aufgeführten Speisen geben Ihnen die Möglichkeit, ein Menu ganz nach Ihrem Gusto zusammen zu stellen. Auf Wunsch stehen wir Ihnen auch gerne beratend zur Seite. Bitte nehmen Sie Kontakt mit uns auf.

	Chf
VORSPEISEN KALT	
100 Bunter Salat an Honig-Rosmarindressing und Chili-Maisbrotchip	8.00
101 Geflügelterriner mit Trauben-Orangenchutney	9.00
102 Geräuchertes Entenbrüstchen auf Couscous-Salat mit Mango und Granatapfel an Passionsfrucht-Vinaigrette	9.00
103 Nizza-Salat mit Scheiben vom marinierten Gelbflossen-Thunfisch	10.00
104 Vitello tonnato mit Kapernäpfel und gerösteten Pinienkernen	10.00
105 Caesar's Salad mit Croûtons, Ei, Parmesan und gebratenen Pouletstreifen	11.00
106 Sashimi vom irischen Lachs und Gelbflossen-Thunfisch im Sesammantel und frittierten Glasnudeln	11.00
107 Fein geschnittenes Siedfleisch vom Berner Oberländer Kalb auf gebratenem Kartoffelkuchlein mit Kräuter-Vinaigrette	12.00
108 Entenleberterriner auf Schalotten-Confit mit gerösteten Macadamianüssen	14.00
109 Gravlax auf Baby-Ananas Carpaccio mit Tamarillo an Traubenkernöl und Chili	14.00
110 Trilogie von Rauchfisch <i>Kalt geräuchertes Lachsforellenfilet von der Sigriswiler Grabenmühle mit Wasabischaum</i> <i>Tatar vom irischen Rauchlachs mit Zwiebel sprossen</i> <i>Rilette von der Berner Oberländer Rauchforelle mit Frischkäse</i>	16.00
111 Geräuchertes Störfilet vom Frutiger Tropenhaus mit Meerrettich-Frischkäse	17.00
FRÜHLING/SOMMER	
112 Spargel-Radieschensalat mit Rührei und Bärlauch-Shot	9.00
113 Süss-saure Spargeln mit Büffelmozzarella, Cherry-Tomaten, Piso-Sprossen und Rugenwald-Rohschinken an Bärlauch-Dressing	9.00
114 Wassermelone mit gebratener Riesenkrevette und Chili	8.00
115 Melonenfächer mit Parmaschinken	9.00
HERBST/WINTER	
116 Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und gebratenen Speckstreifen	8.00
117 Wildterriner mit Apfelragout im Hagebuttengelee und marinierte Rotkabisstreifen	14.00

SUPPEN

		Chf
120	Kraftbrühe mit Eierstich	6.00
121	Kraftbrühe mit Steinpilz-Grissini	7.00
122	Leichte Kartoffelsuppe mit Thymian und Zitrone	7.00
123	Mais-Cappuccino mit Zitronengras	7.00
124	Maissüppchen mit Orangen und Zitronenmelisse	7.00
125	Thurgauer Mostcreme mit Apfelchips	7.00
126	Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoast	7.00
127	Geröstete Griesssuppe mit Lauchstreifen	7.00
128	Sämiges Kürbissüppchen mit gerösteten Kürbiskernen und seinem Öl	7.00
129	Ingwer-Kokossuppe mit Zitronengras und gebratenen Pouletbrustwürfel	9.00
130	Bouillabaisse mit Rouille	14.00

FRÜHLING/SOMMER

131	Spargelsüppchen mit marinierten Spargelspänen und Bärlauch-Bagel	8.00
132	Rhabarber-Ingwersuppe mit gebratener Jakobsmuschel	9.00
133	Kresse-Schaumsuppe mit Mozzarellaperlen und Piso-Sprossen	7.00

SOMMER

134	Erfrischende Gazpacho mit Gurken- und gerösteten Brotwürfeln	7.00
135	Melonenkaltschale mit Ginger Ale	8.00

SOMMER / HERBST

136	Weisse Tomatensuppe mit Basilikum	8.00
137	Rucolasuppe mit Tartar-Crostini	12.00

HERBST/WINTER

138	Gelberbssuppe mit Wädli	7.00
139	Pilzrahmsuppe Jägerart	8.00

VORSPEISEN WARM

	Chf
140 Flammechueche Emmentaler Art	6.00
141 Lothringer Käsekuchen mit Zwiebeln und Speck	6.00
142 Warmer Kartoffelkuchen mit Alpkäse vom Küenzlen- Läger	8.00
143 Gebratenes Berner Oberländer Lammfilet auf Polenta Bramata mit Feta und Chorizo	10.00
144 Grindelwaldner Kaninchenrückenfilet im Strudelteig auf Sellerie-Apfel Vinaigrette	11.00
145 Gebratenes Zanderfilet mit Limetten-Kräuterkruste auf Venere-Reis	11.00
146 Randencarpaccio mit Seezungenröllchen an Meerrettich-Currydressing	11.00
147 Gebratene Riesenkrevetten an pikantem Olivenöl auf Camargue-Reis	12.00
148 Kulebjaka mit Lachs auf Beurre blanc	12.00
149 Bouillabaisse mit Rouille	14.00
150 In Butter gebratenes Steinbuttfilet auf Hülsenfrüchten mit Speckchip	13.00

FRÜHLING/SOMMER

151 Spargeln mit Bärlauch-Hollandaise	11.00
152 Weisse Trüffel-Ravioli auf grünen Spargeln mit Nussbutter und Belper Knolle	14.00

SOMMER / HERBST

153 Penne al'salciccia mit Tomaten, Basilikum und Parmigiano Reggiano	8.00
---	------

HAUPTSPEISEN

		Chf
160	Berner Oberländer Lammgigotbraten mit Knoblauch und Rosmarin Gratinierte Griess-Gnocchi Flageolets mit Tomaten	23.00
161	Gebratenes Brüstchen vom Schweizer Freilandhuhn auf Zitronenrahmsauce Risotto vom Piemonteser Acquerelloreis mit Creme fraîche Kleines Zucchiniragout	24.00
162	Geschmorte Kalbshaxe mit Morcheln auf kleinem Gemüse Pappardelle mit Kräutern	25.00
163	Würziger Karreebraten vom Wandelerhof Bierschwein mit Kräutersauce Kleine Bratkartoffeln Ofengemüse	26.00
164	Irishes Lamm-Entrecôte „pré-salé“ mit Kräuterkruste Kleine Kartoffeln in Olivenöl gebraten Geschmorter Brüsseler Endivien mit Orange	29.00
165	Zartes Roastbeef vom Berner Oberländer Rind mit Sauce Bèarnaise Kartoffelgratin Buntes Gemüse vom Markt	31.00
166	Kalbs-Involtini nach Oberländer Art Kartoffel-Selleriepüree mit Meerrettich Ofengemüse	33.00
167	Am Knochen gereifter Kalbskarreebraten auf Merlotsauce Kartoffelgratin Buntes Gemüse vom Markt	38.00
168	Berner Oberländer Rindsfilet am Stück gebraten auf Rotweinsauce Getrüffeltes Kartoffelpüree mit Rahm Ofengemüse	43.00
169	Auf Niedertemperatur gegarter Hohrücken vom irischen Herford Rind auf Rotweinjus Kartoffel-Lauchkuchen Buntes Gemüse vom Markt	45.00
170	Exquisites Bison Entrecôte am Stück gebraten auf italienischer Rotweinsauce Kleine Kartoffeln im Olivenöl gebraten Ofengemüse	51.00

HERBST/WINTER

171	Am Stück gebratenes Filet vom spanischen Pata Negra Schwein auf Pfeffersauce Bouillontkartoffeln mit Gemüsewürfeln im Weckglas Champagner-Wirsing	35.00
172	Hirsch-Entrecôte im Speckmantel auf Wildrahmsauce mit Steinpilzen Butterspätzli Rosenkohl mit Marroni	37.00

KÄSE

		Chf
180	Spanischer Manchego Käse mit Balsamico-Reduktion	6.00
181	Käseplatte mit einheimischen Spezialitäten vom Chäs-Fritz	9.00

DESSERT

185	Fruchtsalat mit Saisonfrüchten	6.00
186	Exotischer Fruchtsalat mit Mangosorbet	7.00
187	Parfait Grand Marnier mit marinierten Orangenwürfeln	7.00
188	Vanilleflan mit Saisonfrüchten und Coulis	7.00
189	„Brönnti Greeme mit Kirsch u Brätzeli“	7.00
190	Tobleroneschaum mit gerösteten Mandelstäbchen	8.00
191	Warmes Schokoladenküchlein mit Schokoladen-Tonkabohnenschaum	8.00
192	Dessert Symphonie	9.00

FRÜHLING/SOMMER

193	Rhabarber-Erdbeer Trifle mit Schokolade	7.00
194	Panna cotta mit Erdbeeren	7.00
195	Amarettischaum mit marinierten Beeren	7.00

SOMMER

196	Melonen-Mango Kaltschale mit Lemon Pie und Sorbet	8.00
-----	---	------

HERBST/WINTER

197	Kürbiskernparfait mit seinem Öl	7.00
-----	---------------------------------	------

WINTER

198	Lebkuchenparfait auf Bailey's Sauce	7.00
199	Appenzeller Biberparfait mit Dörrfrüchten	8.00

Die Preise verstehen sich pro Person ab einer Anzahl von 10 Personen.