



GASTSTUBE

VORSPEISEN

| | |
|---|-------|
| Gemischter Herbstsalat Salade d'automne assortie | 12.- |
| Herbstliche Blattsalate Déclinaison de salades d'automne | 9.50 |
| Nüsslersalat Bärenstyle Salade de doucette, façon « Bären » | 12.50 |
| Glasierte Wildterrine Trockenfrüchte und Nüsse, Salatbouquet, Preiselbeer- Espuma Terrine de gibier glacée <i>fruits secs et noix, bouquet de salade, espuma aux airelles rouges</i> | 23.50 |
| Reh- Carpaccio Fleur de sel, Salatbouquet, Holunderbeervinaigrette Carpaccio de chevreuil <i>fleur de sel, bouquet de salade, vinaigrette de sureau</i> | 24.- |
| Waldpilzravioli mit schwarzem Berner Trüffel Ravioli aux champignons des bois, truffe noire bernoise | 21.- |
| Kürbiscremesuppe Kürbis süss- sauer und Ravioli Crème de potiron <i>potiron aigre- doux et ravioli</i> | 16.- |
| Tagessuppe Soupe du jour | 8.- |

HAUPTGÄNGE

| | |
|---|-------------|
| Rehpfeffer mit Speck und Champignons klassische Wildgarnituren und Spätzli Civet de chevreuil, lard et champignons <i>accompagnements classiques de la chasse, spätzli</i> | 36.- |
| Rehschnitzel mit Wildrahmsauce klassische Wildgarnituren und Spätzli Escalope de chevreuil, sauce à la crème de gibier <i>accompagnements classiques de la chasse, spätzli</i> | 43.- |
| Wildgeschneitztes an Holunderbeerenrahmsauce klassische Wildgarnituren und Spätzli Emincé de gibier, sauce à la crème de sureau <i>accompagnements classiques de la chasse, spätzli</i> | 37.- |
| Hirsch Entrecôte an Wildrahmsauce klassische Wildgarnituren und Spätzli Entrecôte de cerf, sauce à la crème de gibier <i>accompagnements classiques de la chasse, spätzli</i> | 45.- |
| Rehrücken, « Tellerservice », Wildrahmsauce klassische Wildgarnituren und Spätzli Selle de chevreuil « service à l'assiette » sauce à la crème de gibier <i>accompagnements classiques de la chasse, spätzli</i> | 52.- |
| Rindsfilet mit Kräuterkruste und Portweinjus Herbstgemüse, Kartoffelkugeln Filet de bœuf en croûte d'herbes, sauce au Porto <i>légumes d'automne, praline de pommes de terre</i> | 50.- |
| Entrecôte vom Rind mit Kräuterbutter saisonales Gemüse und Pommes Frites Entrecôte de boeuf, café de Paris <i>légumes de saison et frites</i> | 42.- |
| Schweinssteak an Pilzrahmsauce saisonales Gemüse und Butternudeln Steak de porc, sauce à la crème de champignons <i>légumes de saison, nouilles au beurre</i> | 36.- |

| | |
|--|-------------|
| Gantrisch Burger (Rind und Schwein) Gantrisch Bacon, hausgemachtes Ketchup, Jakobus- Käse Gurken und Pommes Frites Gantrisch Burger (boeuf et porc) <i>bacon du Gantrisch, ketchup maison, fromage Jakobus</i> <i>concombres et frites</i> | 25.- |
| Frischer Fisch vom Markt (nach Tagesangebot) Pernod- Fenchel, Orangenfilets, Salzkartoffeln Poisson frais du marché (Offre de jour) <i>Fenouil au Pernod, suprêmes d'orange et pommes de terre bouillies</i> | 35.- |
| Waldpilzravioli mit schwarzem Berner Trüffel Ravioli aux champignons des bois, truffe noire bernoise | 35.- |
| Vegetarischer Wildteller mit Spätzli <i>Assiette de chasse végétarienne, spätzli</i> | 29.- |

DESSERT

| | |
|--|--|
| GnussDessert | 6.50 |
| Dessert du jour | |
| Zwetschgentraum (Mousse, Kompott, Sorbet) | 10.- |
| Rêve de prunes en verre (mousse, compote, sorbet) | |
| Vermicelle mit Rahm | 8.50 |
| Vermicelles aux marrons, crème chantilly | |
| Coupe Nesselrode mit Rahm | 10.50 |
| Coupe Nesselrode aux marrons, crème chantilly | |
| Prune, (Zwetschgensorbet mit Vieille prune) | 12.50 |
| Sorbet à la prune avec vieille prune | |
| Colonel, (Zitronensorbet mit Hanz-Vodka aus Bern) | 12.50 |
| Sorbet au citron avec Vodka, Hanz- Vodka bernoises | |
| Fragen Sie uns, wenn Sie Glace oder Sorbet wünschen | |
| | pro Kugel 3.50, Rahm 1.- |
| Demandez- nous, si vous souhaitez une glace, ou un sorbet | |
| | <i>Par boule 3.50, crème chantilly 1.-</i> |

SÜSSWEINE

| | | |
|--|--------------|------------|
| | OFFEN | 4CL |
| Larme de douceur, Chardonnay 2013 | | |
| Le Petit Château, Simonet, Môtier Murtensee FR | | 6.80 |
| ImPortant, Lindenhof, Osterfingen SH 2012 | | 6.20 |
| Sauternes Château Chantegril, Bordeaux, FR 2000 | | 9.00 |
| Recioto della Valpolicella, Corteforte, Veneto I, 2013 | | 9.20 |
| Porto Rozès Twanny | | 6.50 |
| Porto Rozès Blanc | | 6.50 |