



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» | 14.- |
| Nüsslersalat « Bärenstyle » ohne Speck Salade de doucette, façon «Bären», sans lard | 12.- |
| Wildterrine mit Pistazien Kräuter-Salat, Parmesan, Preiselbeeren Terrine de gibier, pistaches, <i>bouquet de salade parmesan, airelles rouges</i> | 23.- |
| Hirsch-Carpaccio, Fleur de sel, Mango-Ananas Chutney Rucola und Berner Trüffel Carpaccio de cerf, fleur de sel, chutney a la mangue- ananas <i>rucola, truffe noire bernoise</i> | 24.- |
| Steinpilz-Ravioli mit Salbei-Butter, Dörrfrüchte und Belper-Knolle Ravioli aux bolets, beurre- sage, fruits secs, Belper- Knolle | 21.- |
| Kürbiscremesuppe Kürbis süss- sauer und Kürbis-Praline Crème de potiron <i>potiron aigre- doux et praline- potiron</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> | 37.- |
| 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.- |
| Wildgeschnetzeltes an Steinpilzsauce klassische Wildgarnituren und Spätzli Emincé de gibier, sauce au bolet <i>accompagnements classiques de la chasse, spätzli</i> | 38.- |
| 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 Portweinjus und Berner Trüffel, Kirsch- Schalotten, Pastinaken-Kartoffelmousse Filet de bœuf, sauce au Porto, truffe noire bernoise, <i>l'échalote confite a la kirsch, mousse aux panais- pommes de terre</i> | 53.- |
| Entrecôte vom Rind mit Kräuterbutter Saisonales Gemüse und Bären Frites Entrecôte de boef, café de Paris <i>légumes de saison et frites</i> | 45.- |

| | |
|---|-------------|
| Gantrisch Burger (Rind und Kalb) Gantrisch Bacon, Barbecue Sauce, Käse, Gurken und Bären Frites Gantrisch Burger (boeuf et veau) bacon du Gantrisch, sauce barbecue, fromage, cornichon et frites | 25.- |
| Schweinssteak an Steinpilzsauce saisonales Gemüse und Butternudeln Steak de porc, sauce aux bolets légumes de saison, nouilles au beurre | 36.- |
| Frischer Fisch vom Markt (nach Tagesangebot) auf Orangen-Fenchel Kompott und gebratene Kartoffelperlen Poisson frais du marché (Offre de jour) Compote de fenouil l'orange, et chapelet de pommes de terre | 39.- |
| Steinpilz-Ravioli mit Salbei-Butter, Dörrfrüchte und Belper-Knolle Ravioli aux bolets, beurre- sage, fruits secs, Belper- Knolle | 35.- |
| Vegetarischer Wildteller mit Spätzli «Wirsing, Kürbis, Rotkraut-Praline, Rosenkohl, glasierte Marroni» Assiette de chasse végétarienne, spätzli «Chou de milan, potiron, praline au chou rouge, choux fleur, marrons glacés» | 32.- |

DESSERT

| | |
|---|---------------|
| GnussDessert | 7.50 |
| Dessert du jour | |
| Dessert Surprise | 12.- |
| Warmes Apfel-Crumble, glasierter Apfel und Vanille-Glace | 11.- |
| crumbles des pommes chaud, pommes glacées, glace de vanille | |
| Brownie mit Safran-Honig Birne und Amaretto-Sabayon, Birnen Sorbet | 16.- |
| Brownie avec poire à la safran et miel, sabayon amaretto, sorbet poire | |
| 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 | |
| Schauen Sie doch in unsere leckere Kuchen-Vitrine! | 5-10.- |
| Venez découvrir notre délicieux gâteau à la vitrine! | |
| Fragen Sie uns, wenn Sie Glace oder Sorbet wünschen | |
| pro Kugel 4.-, Rahm 1.- | |
| Demandez- nous, si vous souhaitez une glace, ou un sorbet | |
| Par boule 4.-, crème chantilly 1.- | |
| Regionale Käse mit Früchtebrot, Cognacpflaume | 15.- |
| Fromages régionaux avec du pain aux fruits, chips, moutarde | |