



GNUSSMENU

WILDMENU

im Einklang mit den Gilde Betrieben der Region,
inspiriert durch Gnuss und meh.

Wildterrine nach Hausart

Terrine de gibier maison

*Châteauneuf-du-Pape blanc « Cuvée Classique » 2013
Domaine de Nalys, Côtes du Rhône F dl/ 8.50*

*

Kürbiscremesuppe

Crème de potiron

Weisser Burgunder

Ökononierat, Weingut Rebholz, Siebeldingen, Pfalz DE dl/ 6.80

*

Rehrücken «Tellerservice», Wildrahmsauce

Klassische Wildgarnituren und Spätzli

Selle de chevreuil « service à l'assiette », sauce à la crème de gibier
accompagnements classiques de la chasse, spätzli

Sequana Assemblage 2017

Pinot Noir/ Garanoir/ Regent/ Leon Millot

Martin Wolfer, Weinfeldern TG dl/ 8.50

*

Dessert Surprise

Dessert Surprise

Sauternes Château Chantegril 2000, Bordeaux, FR 4cl/ 9.00

Menu mit einer Vorspeise

Menu avec une entrée

63.-

Menu komplett

Menu complet

76.-

Regionale Käse mit Früchtebrot, Chips, Senf

Fromages régionaux avec du pain de fruits, chips, moutarde

+12.-

ImPortant 2012, Schweizer Portwein, Weingut Lindenhof, Osterfingen SH 4cl/ 6.20

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.-
Wildterrinen 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	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 à la bolets <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.-
Ab zwei Personen Rehrücken, « Plattenservice », (2x Service) Wildrahmsauce pro Person klassische Wildgarnituren und Spätzli Selle de chevreuil « service sur plat » (2x service) sauce à la crème de gibier <i>accompagnements classiques de la chasse, spätzli</i>	65.-
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.-

<p>Schweinssteak an Steinpilzsauce saisonales Gemüse und Butternudeln Steak de porc, sauce aux bolets <i>légumes de saison, nouilles au beurre</i></p>	36.-
<p>Frischer Fisch vom Markt (nach Tagesangebot) auf Orangen-Fenchel Kompott und gebratene Kartoffelperlen Poisson frais du marché (Offre de jour) <i>Compote de fenouil l'orange, et chapelet de pommes de terre</i></p>	39.-
<p>Steinpilz-Ravioli mit Salbei-Butter, Dörrfrüchte und Belper-Knolle Ravioli aux bolets, beurre- sage, fruits secs, Belper- Knolle</p>	35.-
<p>Vegetarischer Wildteller mit Spätzli «Wirsing, Kürbis, Rotkraut-Praline, Rosenkohl, glasierte Marroni» Assiette de chasse végétarienne, spätzli <i>«Chou de milan, potiron, praline au chou rouge, choux fleur, marrons glacés»</i></p>	32.-

DESSERT

GnussDessert Dessert du jour	7.50
Dessert Surprise	12.-
Warmes Apfel-Crumble, glasierter Apfel und Vanille-Glace crumbles des pommes chaud, pommes glacées, glace de vanille	11.-
Brownie mit Safran-Honig Birne und Amaretto-Sabayon, Birnen Sorbet Brownie avec poire à la safran et miel, sabayon amaretto, sorbet poire	16.-
Vermicelle mit Rahm Vermicelles aux marrons, crème chantilly	8.50
Coupe Nesselrode mit Rahm Coupe Nesselrode aux marrons, crème chantilly	10.50
Prune, (Zwetschgensorbet mit Vieille prune) Sorbet à la prune avec vieille prune	12.50
Colonel, (Zitronensorbet mit Hanz-Vodka aus Bern) Sorbet au citron avec Vodka, Hanz- Vodka bernoises	12.50
Schauen Sie doch in unsere leckere Kuchen-Vitrine! Venez découvrir notre délicieux gâteau à la vitrine!	5-10.-
Fragen Sie uns, wenn Sie Glace oder Sorbet wünschen <i>pro Kugel 4.-, Rahm 1.-</i> Demandez- nous, si vous souhaitez une glace, ou un sorbet <i>Par boule 4.-, crème chantilly 1.-</i>	
Regionale Käse mit Früchtebrot, Cognacpflaume Fromages régionaux avec du pain aux fruits, chips, moutarde	15.-