



Abendspeisekarte

18:00 bis 22:00 Uhr

Geht es Ihnen manchmal auch so, dass Sie glauben,
weiss Gott was alles zu benötigen,
um glücklich zu sein?

Dann sitzen Sie plötzlich an einem wundervoll gedeckten Tisch, bei einem feinen Essen,
welches mit einem guten Tropfen Wein abgerundet ist.
Sie sind von lauter guten Freunden umgeben und dann spüren Sie die Geborgenheit.
Sie fühlen den Einklang von Körper und Geist und fragen sich:
„Brauche ich wirklich noch mehr, um glücklich zu sein?“

Wir wünschen viel Vergnügen beim Auslesen ...
Marco Feuz & Team



CLASSIC
2017



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service-Team.
Alle Preise CHF inkl. MwSt. 8

Herbstgerichte

Rehrücken-Schmaus

Kleine Kürbisschaumsuppe mit Kürbiskern-Pesto und Sauerrahm

Rehrücken in zwei Gängen serviert, 1x klassisch / 1x modern
Spätzli, Rotkraut, Rahmwirsing,
Kartoffelspeckgaletten, Preiselbeerkraut, geschmorter Hokkaido-Kürbis,
glasierte Marroni und im Rotwein gekochte Büschelbirnen
Preiselbeersauce

1 Mini Dessert nach Wahl
(Tobleronemousse oder Sorbet oder Vermicelle)

CHF 69.00 pro Person

Herbst-Salat mit Tomme de Rougemont und Speck-Croûtons,
Muskat-Kürbis-Parfait mit Steirischem Kürbiskernöl

CHF 22.00 / CHF 17.00

Kürbisschaumsuppe mit Kürbiskern-Pesto und Sauerrahm

CHF 10.00

Hirschkraut „klassisch“

Spätzli, Rotkraut, Rahmwirsing, glasierte Marroni
und im Rotwein gekochte Büschelbirnen

CHF 31.00/ 26.00

Allerlei Wildbeilagen (*Fleischlos*)

CHF 24.00

Jäger-Nudeln mit frischen Eierschwämmen und Steinpilzen
aus Zweisimmen und Umgebung an einer Rahmsauce

CHF 25.00 / 21.00

Hirsch-Stroganoff mit Kräuterwildreis
und geschmortem Hokkaido-Kürbis

CHF 38.00

Etwas zum Starten

Bunter Blattsalat

CHF 8.00 / 11.00

Gemischte Blattsalate mit Mais und Karotten

CHF 10.00 / 13.00

Marinierter Lenker Rohschinken mit einreduziertem Balsamico
Olivenöl und Tête de Moine

CHF 24.00

Tagessuppe

CHF 8.00

Unsere Klassiker

Pia's Rindstatar mit Tête de Moine

CHF 19.00 / 32.00

Coq au vin mit Teigwaren

CHF 29.00

Marco's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt,
Tomaten-Bratenjus mit Bratkartoffeln und Gemüse vom Markt

CHF 27.00

Fisch nach Tageseinkauf
mit Bratkartoffeln und Marktgemüse

CHF 38.00

Doppeltes Simmentaler Rindsentrecôte Café de Paris
mit Bratkartoffeln und Gemüse vom Markt

160 g CHF 42.00 / 200 g CHF 52.00

Paniertes Schweinsschnitzel
mit hausgemachten Country Cuts und Gemüse vom Markt

CHF 26.00

Suure Mocke vom Rind mit Rotwein-Sauerrahmsauce
Spätzli und Rotkraut

CHF 29.00



Dessert

Frischer hausgemachter Früchtekuchen
(es het solang's het)

CHF 6.00 / ... mit Rahm CHF 7.50

Vermicelles-Nest mit Berner Oberländer Meringue und Rahm

CHF 9.00 / ... mit Vanilles-Eis CHF 12.50

Kaiserschmarrn mit Zimt-Zwetschgen und Vanilleeis

CHF 13.50

Hausgemachtes Tobleronemousse mit Double Crème Meringues-Eis

CHF 13.00

Als mini Dessert: Tobleronemousse

CHF 9.00

Eiskaffee zur Simme

Latte Macchiato-Eis und Arran Gold -
Single Malt Whisky Cream (*leicht alkoholhaltige Rahmglace*)

CHF 9.00 / CHF 12.00

Coupe Rinderberg

Double Crème Meringues-Eis, Alpen-Caramel

CHF 9.00 / CHF 12.00

Coupe Spillgerte

Zwetschgensorbet, Double Crème Meringues-Eis

CHF 9.00 / CHF 12.00

Americano-Trauben-Sorbet mit Schweizer Schaumwein

CHF 9.00 / CHF 12.00

Portion Rahm

CHF 1.50

Aromen:

Latte Macchiato, Double Crème Meringues, Alpen-Caramel, Erdbeeren, Arran Gold Single Malt
Whisky Cream (*leicht alkoholhaltige Rahmglace*, Vanille, Chocolate Chips

pro Kugel Eis

CHF 3.50

Kinder-Karte

Als Kinderteller kochen wir:

Tagessuppe

CHF 5.00

Pasta nature

CHF 8.00

Pasta-Hit

CHF 10.00

Paniertes Schnitzel, hausgemachte Country Cuts, Gemüse

CHF 14.00

Hackbraten, Teigwaren, Gemüse

CHF 14.00

Tagesfisch, Bratkartoffeln, Gemüse

CHF 14.00

Simmentaler Rindsentrecôte, Bratkartoffeln, Gemüse

CHF 14.00

Brasselino

(Chocolate Chips-Eis mit einem Cuba Cup und Rahm)

CHF 5.00