



Abendspeisekarte

18:00 bis 21:30 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



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. 7,7 %

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 rosa gebratenen Entenbruststreifen, frischen Feigen,
Hokaidokürbis und Steirischem Kürbiskernöl

CHF 22.00 / CHF 17.00

Kürbisschaumsuppe mit Kürbiskern-Pesto und Sauerrahm

CHF 10.00

Damm-Hirschpfeffer aus dem Reichenstein „klassisch“

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

CHF 31.00/ 26.00

Allerlei Wildbeilagen (*Fleischlos*)

CHF 24.00

Frische Kürbisravioli mit Steinpilzen aus Zweisimmen und Umgebung
an einer Tomaten-Kräutersauce und Belper Knolle

CHF 26.00 / 22.00

Hirschkotelette-Cordon bleu gefüllt mit Pilzen
und la sanglée de couardis (Jurassischer Kuhmilchkäse)

Kartoffel-Sotto

CHF 41.00

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 28.00

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 27.00

Suure Mocke vom Rind mit Rotwein-Sauerrahmsauce
Spätzli und Rotkraut

CHF 29.00

Fleischherkunft: Sofern nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir nur Schweizer Fleisch



Dessert

Frischer hausgemachter Früchtekuchen

(es het solang's het)

CHF 6.50 / ... mit Rahm CHF 8.00

Vermicelles-Nest mit Berner Oberländer Meringue und Rahm

CHF 10.00 / ... mit Vanilles-Eis CHF 13.50

Zweierlei von Zwetschge (Parfait & Ragout) im Knusperkörnchen

CHF 14.00

Hausgemachtes Feigen-Tarte Tatin mit Holunder-Kondensmilch-Eis

(10 Min. Backzeit)

CHF 14.50

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

Sorbet *(nach Saison)*, Double Crème Meringues-Eis

CHF 9.00 / CHF 12.00

Quitten-Sorbet *(nach Saison)* 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

Eine schöne Auswahl von Käsen aus der Region

CHF 16.00

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, Spätzli, Gemüse

CHF 14.00

Tagesfisch, Bratkartoffeln, Gemüse

CHF 14.00

Simmentaler Rindsentrecôte, Bratkartoffeln, Gemüse

CHF 14.00

Brasselino

(1 Kugel Eis nach Wahl mit einem Chupa Chups und Rahm)

CHF 5.00