

Speisekarte / Carte des mets 11h30 - 21h30

Vorspeisen / les entrées

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit Kernen <i>Crème à la courge maison et ses graines</i>	9.00
Grüner Salat <i>Salade verte</i>	8.00
Gemischter Salat <i>Salade mêlée</i>	10.50
Nüsslisalat mit Speckwürfeln, Brotcroutons und Eierschwämmli <i>Salade de rampon et ses lardons, croutons et chanterelles</i>	17.00
"Waidmannsheil" Teller für Geniesser Kürbismousse, getrocknete Wildwurst, Wild Terrine und Waldgarnituren <i>Les gourmandises du chasseur</i> <i>Mousse de courge, saucisse sèche de chasse, terrine de chasse et garniture forestière</i>	
	klein 18.00 gross 25.00



Chicken Nuggets mit Pommes frites <i>Nuggets de poulet avec pommes frites</i>	11.00
Portion Pommes frites <i>Portion de pommes frites</i>	7.00
2 Wienerli mit Pommes frites <i>2 Wienerli avec pommes frites</i>	11.00



Alle Preise in CHF inkl. 8% MwSt. / Tous les prix en CHF incl. 8% TVA

Hauptspeisen / les suites

11h30 - 21h30

Rösti Brigerbad (mit Schinken, Tomaten und Käse überbacken) <i>Roesti Brigerbad (avec jambon, tomates et fromage gratiné ou four)</i>	19.00
Käseschnitte mit Schinken und Ei <i>Croûte au fromage avec jambon et œuf</i>	20.50
Lachsfilet mit Safransauce, Spinat und Salzkartoffeln <i>Filet de saumon sauce safran sur un lit d'épinards et ses pommes de terre vapeur</i>	29.00
Pouletbrust an Zitronengras Sauce mit Mandelreis und Gemüse <i>Suprême de poulet sauce à la citronnelle avec riz aux amandes et légumes</i>	25.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Sesam, Pommes Frites und Gemüse <i>Escalope de porc panée au sésame, pommes frites et légumes</i>	29.00
Rinds Entrecôte an Pinot Noir Sauce mit Kartoffelgratin und Saisongemüse <i>Entrecôte de bœuf sauce au Pinot Noir, Gratin Dauphinois et légumes de saison</i>	36.00



Deklaration: Rind Südamerika und CH / Poulet CH / Schwein CH / Lachs Atlantik

Alle Preise in CHF inkl. 8% MwSt. / Tous les prix en CHF incl. 8% TVA



Spezialitäten *Les spécialités de chasse*

11h30 - 14h00

17h30 - 21h30

Hirschentrecôte mit Steinpilz-Baumnussauce <i>Entrecôte de cerf sauce aux Bolets et noix</i>	36.00
Rehschnitzel an Preiselbeerschaum <i>Escalope de chevreuil à la mousse aux airelles</i>	32.00
Rehpfeffer Brigerbad <i>Civet de chevreuil façon Brigerbad</i>	26.00
Gemsschnitzel an feiner Eierschwammsauce <i>Escalope de chamois sauce chanterelles</i>	36.00
«Wilderer Burger», Reh- und Hirschfleisch mit Kürbis Chutney im Maisbrot und Pommes Frites <i>« Burger du Braconnier » Burger de chevreuil et de cerf avec Chutney aux courges et son pain aux maïs, pommes frites</i>	26.00
Der Schuss ging daneben... Wild Garnituren (vegetarisch) <i>Le tir n'a pas abouti... garnitures de chasse (végétarien)</i>	20.00

Der Hit der Saison "Wild Fondue"

Zartes vom Reh, Hirsch und Gems (200gr)
2 Saucen (Preiselbeeren, Eierschwämmli)

Le hit de la saison "Fondue de chasse"

*Chevreuil, Cerf et Chamois (200gr)
2 sauces (Airelles et Chanterelles)*

ab 2 Personen / à partir de 2 personnes

46.00 pro Person



Die Wildspezialitäten werden alle serviert mit: Spätzli, Nudeln, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Kürbis, Fruchtvariationen

Nos spécialités de chasse sont servies avec : spaetzli, nouilles, choux rouge, marrons, choux de Bruxelles, courge, fruits de saison

Deklaration: Hirsch Tschechien / Reh Österreich / Gems CH / Wildhauswurst CH

Alle Preise in CHF inkl. 8% MwSt. / Tous les prix en CHF incl. 8% TVA