

Kalte Vorspeisen

Hausgemachte Entenleberterrinen «Florians Art» mit Birnen- Vanillechutney und karamellisierte Birnenschnitze Toast und Butter	70g	Fr.23.-
Nüsslisalat mit Speckstreifen, Ei und Brotcroutons		Fr.12.50
Gemischter Salat mit Kabis, Tomaten, Karotten, Gurken, Mais, Kernen und Croutons		Fr. 9.50
Bunter Marktsalat		Fr. 8.-

Wählen Sie eines unserer hausgemachten Dressings:
Französisch oder Senf- Honig- Vinaigrette

Hausgemachte Suppe

Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen serviert mit gebratenem Rehfleisch- Spiessli		Fr.10.- Fr.13.50
Pfifferlings- Cremesuppe mit Schnittlauch und Speck- Chips		Fr.11.-

Der Chef empfiehlt

Wild- Grillpfanne **ab 2Pers.** p.P. Fr.76.-
am Tisch angerichtet von unseren Service-Mitarbeiter

mit Hirschfilet, Wildschwein- Entrecôte und Rehrücken (je 100g)
serviert in zwei Gängen mit leckeren Wildbeilagen

1.Gang mit Semmelknödel, Speck- Rosenkohl,
gebratenen Waldpilzen und Preiselbeer- Rahmsauce

2.Gang mit hausgemachten Spätzli, Blaukabis, glasierte Maroni,
Weissweibirne und Champignons- Rahmsauce

Vegetarisch

Hausgemachte Fränkische Semmelknödel «À la Chef» Fr.28.-
mit Pilzrahmsauce und gebratene Waldpilze mit Schnittlauch

Schweizer- Käsespätzli Fr.29.-
mit Berner Alpkäse, Rahm und Schnittlauch
serviert mit gerösteten Zwiebeln

Kürbisrisotto mit Süss- Saurem Kürbis, Salbeipesto Fr.28.-
und gehobeltem Bergkäse aus Gstaad

Unsere beliebten Holzspiesse

BÄREN-SPIESS mit Rind- und Schweinefilet
an Cafè de Paris Sauce mit Pfeffer mit Twisterkartoffeln Fr.34.-

HIGHLANDER-SPIESS mit Lammfilet- und Rindfleisch
an Whiskyrahmsauce mit Twisterkartoffeln Fr.36.-

PSG- WILDSPIESS mit Hirsch und Wildschwein Fr.43.-
an Champignons- Rahmsauce und gebratene Waldpilze
serviert mit hausgemachten Spätzli
Pro Spiess werden Fr.3.- an den Nachwuchs
des Lysser Handball Verein PSG gespendet.

BÜNDNER-SPIESS mit Hirschfleisch an Rötelsauce Fr.39.-
serviert mit Kürbis- Risotto

ELSÄSSER-SPIESS mit Wildschwein- Entrecôte und Speck Fr.36.-
an Preiselbeer- Rahmsauce
mit hausgemachten Fränkischen Semmelknödel

Wildmenu

Nüsslisalat mit Kürbiskernen und Trauben,
gehobelter Berner- Bergkäse
Senf- Honig- Vinaigrette

Pfifferlings- Cremesuppe
mit Speck- Chips

Hausgemachte Entenleberterrine
Birnen- Vanille- Chutney, glasierte Birne

Hirschfilet Rosa gebraten
mit Kürbisrisotto, Speck- Rosenkohl, Maroni
und gebratene Waldpilzen

Maroni- Parfait hausgemacht
mit Nusskrokant und Nusslikör

Menu komplett	Fr.92.-
Salat	Fr.15.-
Suppe	Fr.11.-
Terrine	Fr.23.-
Menu-Hauptgang	Fr.44.-
Dessert	Fr.12.50

Preise inkl.7.7% MwSt.

Bärenstarke Wildgerichte

Rosa Gebratener Rehrücken ohne Knochen 160g Fr.49.-
an Preiselbeer- Rahmsauce, mit knusprigem Speck
und Waldpilzen
serviert mit Kürbisrisotto, Speck- Rosenkohl,
Süss- Saurer Kürbis und Maroni

Hirschfilet rosa gebraten 160g Fr.39.-
Champignons- Rahmsauce
dazu hausgemachte Spätzli, Speck- Rosenkohl
und glasierte Maroni

Rosa gebratenes Wildschwein- Entrecote 180g Fr.41.-
mit Kräuterkruste und Preiselbeersauce
Gebratene Waldpilze, hausgemachte fränkische Semmelknödel,
Blaukabis und glasierte Maroni

Rehgeschnetztes „Babuschka“ 160g Fr.34.-
Champignons- Rahmsauce
hausgemachte Butterspätzli
Blaukabis und glasierte Maroni

Klassische Fleischgerichte

Ratsherrenpfännli
Schweinefilet- Medaillons an Champignons- Rahmsauce
mit Kartoffelkroketten
und Seeländer Gemüse garnitur Fr.29.-

Kalbsrahmschnitzel an Champignons- Rahmsauce
mit frischen Butternudeln
und Seeländer Gemüse garnitur Fr.35.-

Kalbs- Cordonbleu
mit Käse und Schinken gefüllt
Seeländer Gemüse garnitur und Pommes Frites Fr.36.-

Rosa gebratenes Lammrückenfilet an Jus
mit gebratenen Waldpilzen und Speckchips
Seeländer Gemüse garnitur und Kürbisrisotto 160g Fr.42.-

Tellergerichte

Bären- Rösti mit Speck, Zwiebeln und Käse
mit zwei Spiegeleier Fr.22.-

Wurst- Käsesalat mit Zwiebeln und Gurken
mit Pommes Frites oder Salatgarnitur Fr.18.-

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites Fr.22.-

Bären- Burger mit 150g Rindfleisch
mit Käse, Speck und Röstzwiebeln
dazu Pommes Frites Fr.23.-

Salatteller mit Ei, Champignons und Tomaten Fr.15.-