

Kalte Vorspeisen

Frisch gehacktes Rehtatar mit grobem Senf, Gin, eingelegten roten Zwiebeln, gebratenem Kräuterseitling, Mirabellen-Chutney, Toast und Butter	80g	Fr. 22.—
--	-----	----------

Nüsslissalat mit Speckstreifen, Ei und Brotcroûtons		Fr. 14.80
---	--	-----------

Gemischter Salat mit Kabis, Karotten, Gurken, Mais, Randen Kernen und Croûtons		Fr. 12.50
--	--	-----------

Bunter Marktsalat		Fr. 10.80
-------------------	--	-----------

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

Hausgemachte Suppen

Pilzcremesuppe mit Weissm Portwein Speckchips, Rahm und Schnittlauch		Fr. 14.—
---	--	----------

Cremige Seeländer Kürbissuppe mit Rahm		Fr. 9.—
---	--	---------

Vegetarisch

Klassisches Wildgemüseteller mit Herbstgarnituren Fr. 34.—

Zimtapfel, Safranbirne, eingekochte Feigen, Blaukabis, glasierte Maroni, gefülltes Pastetli mit Champignonsrahmsauce, eingelegter Kürbis, gebratener Kräuterseitling

Speck-Rosenkohl (falls Sie dies nicht wünschen, bitte einfach dem Personal sagen)

Beilagen zur Auswahl:

Hausgemachte Spätzli, gebratener Brezelknödel oder Schupfnudeln

Schweizer Käsespätzli Fr. 24.—

mit Davoser Alpkäse, Rahm und Schnittlauch
serviert mit Röstzwiebeln

Hausgemachte Schupfnudeln mit gebratenem Kräuterseitling Fr. 31.—
eingelegter Kürbis, Preiselbeerconfit und Grana Padano

Bayrisch gebratener Brezelknödel «Familien Rezept» Fr. 28.—

Champignonsrahmsauce, gebratener Kräuterseitling und Schnittlauch

Unsere beliebten Holzspiesse

BÄREN-SPIESS mit Rind- und Schweinefilet Fr. 39.—

an Café de Paris Sauce mit Pfeffer, dazu Twisterkartoffeln

König Stucki Spiess mit 480g Fleisch Fr. 64.—

HIGHLANDER-SPIESS mit Lammrückenfilet- und Rindfleisch Fr. 41.—

an Whisky-Rahmsauce mit Twisterkartoffeln

VBC Förster-SPIESS mit Pouletbrust Fr. 42.—

an Preiselbeersauce

mit gebratenen Pilzen und hausgemachten Schupfnudeln

"5 Franken von diesem Spiess gehen als Erlös an den Volleyball Club Lyss"

BÜNDNER-SPIESS mit Hirsch Entrecôte Fr. 41.—

an Champignonsrahmsauce

mit hausgemachten Schupfnudeln

OBELIX-SPIESS mit Wildschweinfilet und Speck Fr. 42.—

an Champignonsrahmsauce

und hausgemachten Spätzli

Jeder Spiess geht auch als kleine Portion

Florian's Lieblings Wildgerichte

Bündner Hirsch Cordonbleu Fr. 44.—
gefüllt mit Davoser Alpkäse und Bündnerfleisch
Pommes Frites und Seeländer Gemüse

Rosa gebratenes Wildschwein Filet 160g Fr. 41.—
mit Wildrahmsauce
Speck-Rosenkohl, Maroni und hausgemachte Schupfnudeln

Pfeffer «Jäger Art» mit Speck, Croûtons und Silberzwiebeln

Preis je nach Jagd

Da wir die Tiere selber zerlegen, beizen wir unseren Pfeffer immer mit dem Wild, welches wir gerade von unserem Jäger bekommen haben.

Rehgeschnetzeltes „Babuschka“ 150g Fr. 38.—
an Champignonsrahmsauce
mit hausgemachte Spätzli, Blaukabis und glasierte Maroni

Bärenstarke Wildgerichte

Rosa gebratener Rehrücken 160g Fr. 54.—
mit Preiselbeeren und Jus
Speck-Rosenkohl, Blaukabis, glasierte Maroni
und hausgemachte Schupfnudeln

Rosa gebratenes Hirsch Entrecôte 180g Fr. 43.—
mit Champignonsrahmsauce
dazu gebratene Brezelknödel
Speck-Rosenkohl und glasierte Maroni

Rosa gebratenes Rehschnitzel 160g Fr. 43.—
mit Champignonsrahmsauce
Blaukabis, glasierte Maroni und hausgemachte Schupfnudeln

Ungarisches Gulasch vom Wildschwein Fr. 36.—
an Paprikasauce
mit Essiggurken, Zwiebeln, Pilze, Sauerrahm und Schnittlauch
serviert mit hausgemachten Spätzli

Die perfekte Kombi: Wild und Vintage Red!

Der Vintage Red ist ein kraftvoller, gereifter Likör-Wein im Portwein-Stil aus Gamaret. Er wurde nach spezieller Methode 10 Jahre im Barrique ausgebaut. Die Gärung wurde dabei durch Beigabe eines Traubendestillats bewusst unterbrochen.

Dies verleiht dem Vintage eine zarte Süsse und kraftvolle beerige Note. Komplettiert wird das Geschmackserlebnis durch nussige Röstaromen vom Barrique.

4cl Fr. 10.—



Preise inkl. 8.1% MwSt.

Klassische Fleischgerichte

Ratsherrenpfännli	160g	Fr. 39.—
Rosa gebratenes Schweinefilet an Champignonsrahmsauce mit Kroketten und Seeländer Gemüse garnitur		

Wiener Schnitzel	200g	Fr. 46.—
Kalbfleisch goldbraun in Butter gebacken mit Preiselbeerconfit Pommes Frites		

Kalbs Cordon bleu		Fr. 48.—
mit Taleggio und Bündnerfleisch gefüllt Pommes Frites und Seeländer Gemüse garnitur		

Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Kräuterkruste	160g	Fr. 43.—
mit Jus, hausgemachten Schupfnudeln und Seeländer Gemüse garnitur		

Poke Bowls zum selber zusammenstellen

Trockenreis

Saucen:

Soja-Vinaigrette, Nuss-Honig Dressing **oder** Senf-Honig-Vinaigrette

Gemüse:

Karotten
Salatgurke
Schnittlauch
Tomaten
Mais
Kabis
Randen
Waldpilze
Speck-Rosenkohl

Garnituren:

Kernen
Croûtons
Preiselbeerconfit
Speck
Süss-Sauer Kürbis

Früchte:

Beeren «Saisonal»
Apfel
Birnen
Bananen
Trauben

Protein:

Gebratenes Rehschnitzel	150g	Fr. 32.—
Gebratene Pouletbrust	160g	Fr. 29.—
Gebratenes Lammrückenfilet	150g	Fr. 34.—
Gebratenes Schweinesteak	170g	Fr. 29.—
Vegan mit frittierten Kichererbsen Bällchen	6 Stk.	Fr. 28.—

**Sie können sich die Bowls nach Ihrem Gusto selber zusammenstellen.
Pro Bowl gibt es 1 Protein.**

Preise inkl. 8.1% MwSt.