

Vorspeisen

Einfach und gesund

Kleiner grüner Salat

Knackiger Blattsalat

Fr. 7.50

Kleiner gemischter Salat

Bunte Auswahl von frischen Salaten

Fr. 9.00

Bouillon mit Mark

Kräftige Bouillon mit viel Mark

Fr. 9.50

Herbstliche Vorspeisen

Die feinen hausgemachten

Frische Kürbiscremesuppe

Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Rahmhäubchen

Fr. 9.50

Tschumi's Wildterriner

Himmlische Terriner vom Buechibärger Wild
mit Toast und Butter

Fr. 19.50

Herbstsalat

Sautierte Kalbsnierli auf Nüssler mit Wachtelspiegelei und Brotcroutons

Fr. 18.50

Eierschwämmli auf Aubergine

Gedünstete Eierschwämme an leichter Rahmsauce
auf grillierter Aubergine

Fr. 17.50

Preise inkl. 7.7% MwSt.

Wildspezialitäten

Unsere Klassiker mit Wild vom Bucheggberg

Rehpfeffer Drei Eidgenossen

Köstlicher Rehpfeffer vom Buechibärger-Wild
dazu hausgemachte Spätzli,
weich gedünsteter Apfel mit Preiselbeeren,
Rotkraut und Marroni

Teller Fr. 29.50 Portion Fr. 38.00

Buechibärger Rehschnitzel

Rosa gebratene Rehschnitzeli an sämiger Wildrahmsauce
dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl,
gedünsteter Apfel mit Preiselbeeren, Rotweibirne

Fr. 42.00

Rehrücken " Hausart "(auf Vorbestellung)

Im Ofen gebratener Rehrücken am Knochen serviert
dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl,
gedünsteter Apfel mit Preiselbeeren, Rotweibirne

Fr. 60.00

Herbstlicher Gemüseteller

Frisches Herbstgemüse mit hausgemachten Spätzli Rotkraut, glasierte
Marroni, Rosenkohl, gedünsteter Apfel mit Preiselbeeren, Rotweibirne

Fr. 28.00

Wildmenü

Kräftige Wildconsommé mit
Herbstgemüsewürfeli



Terrine vom Buechibärger Wild
mit Toast und Butter



Rosa gebratene Rehschnitzeli an sämiger Wildrahmsauce
dazu hausgemachte Spätzli,
Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl,
gedünsteter Apfel mit Preiselbeeren, Rotweinbirne



Herbstlicher Dessert-Teller
Lassen Sie sich überraschen

Fr. 80.00

ohne Terrine Fr. 65.00

Preise inkl. 7.7% MwSt.



Zartes vom Grill

Entrecôte Maître d'hôtel

Zartes Entrecôte vom Grill mit hausgemachter Maître d'hôtel
dazu Pommes frites und frisches Gemüse

Fr. 41.00

Rindsfilet vom Grill

Zartes Rindsfilet vom Grill mit hausgemachter Maître d'hôtel
dazu Pommes frites und frisches Gemüse

Fr. 53.00

Kalbssteak Maison

Saftiges Kalbssteak an feiner Morchel-Champignonsauce
dazu Trockenreis

Fr. 49.00

Lammrückenfilet Provençale

Saftig am Stück gebraten mit frischen Kräutern
dazu Country Kartoffeln und frisches Gemüse

Fr. 40.50

Saftiges Schweinssteak vom Grill

mit hausgemachter Maître d'hôtel
dazu Pommes frites und frisches Gemüse

Fr. 29.50

Grillierte Pouletbrust

dazu Pommes frites und frisches Gemüse

Fr. 26.00

Fische aus heimischen Gewässern



Frische Forellen aus Kräiligen

Blau im Sud pochiert mit brauner Butter
oder
Müllerinart in der Pfanne gebraten mit schäumender Butter

Ein Stück Fr. 26.50 Portion (2 Stück) Fr. 46.00

dazu servieren wir frisch gekochte Salzkartoffeln

Fleischlose Gerichte

Herbstlicher Gemüseteller

Frisches Herbstgemüse mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl,
gedünsteter Apfel mit Preiselbeeren, Rotweibirne
Fr. 28.00

Pastateller mit Waldpilzen (Vegetarisch)

Hausgemachte Teigwaren an sämiger Rahmsauce mit Waldpilzen
Fr. 25.00

Preise inkl. 7.7% MwSt.