

## Hauptgerichte

### vom Schwein

- *Warme Burehamme mit Kartoffelsalat (ab 15 Personen)* 22.--
- *Schweinsbraten mit Bratenjus* 22.--  
*mit Gemüse garnitur und Pommes Frites*
- *Schweinsrahmschnitzel* 26.--  
*mit Gemüse garnitur und Butternudeln*
- *Grilliertes Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter* 27.--  
*mit Gemüse garnitur und Pommes Frites*
- *Schweinsfilet am Stück gebraten mit Calvadosauce* 32.--  
*mit Gemüse garnitur und Röstikroketten*

### vom Rind

- *Rindshohrückenfilet mit Paprika-Knoblauchbutter* 28.50  
*mit Gemüse garnitur und Rosmarinbratkartoffeln*
- *Rindsentrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter* 33.50  
*mit Gemüse garnitur und Kartoffelkroketten*
- *Roastbeef nach Englischer Art mit Bearnaisesauce* 36.--  
*mit Gemüse garnitur und Kartoffelgratin*
- *Rindsfilettranchen am Stück gebraten mit Bearnaisesauce* 39.--  
*mit Gemüse garnitur und Kartoffelgratin*

### vom Kalb

- *Kalbsvoressen* 24.--  
*mit Gemüse garnitur und Grüne Nudeln*
- *Ossobucco (Kalbshaxen) „Cremolata“* 26.--  
*mit Gemüse garnitur und Rotweinrisotto*
- *Kalbsgeschnetzeltes mit Steinpilzen* 34.--  
*mit Gemüse garnitur und Rösti*
- *Kalbskarreebraten mit Kräuterjus* 35.--  
*mit Gemüse garnitur und Kartoffelkroketten*
- *Grilliertes Kalbsteak mit Morchelsauce* 39.--  
*mit Gemüse garnitur und Butternudeln*

## **vom Lamm & Pferd**

- *Emmentaler Lammvoressen* 27.--  
*mit Gemüsegarnitur und Kartoffelstock*
- *Lammrückentranchen „Provençale“* 33.--  
*mit Gemüsegarnitur und Bratkartoffeln*
- *Pferdeentrecôte mit Pfeffersauce* 33.--  
*mit Gemüsegarnitur und Kartoffelkroketten*
- *Pferdestroganoff* 30.--  
*mit Gemüsegarnitur und breite Nudeln*

## **vom Geflügel & Fisch**

- *Gebratene Pouletbrust mit Limettenbutter* 22.50  
*mit Gemüsegarnitur und Tricoloreis*
- *Gebratene Eglifilets mit Mandelbutter* 32.--  
*mit Gemüsegarnitur und Trockenreis*
- *Grillierte Lachstranche mit Champagnersauce* 35.--  
*mit Gemüsegarnitur und Salzkartoffeln*

*Weitere Fischgerichte nach Saison und Tagesangebot !*

## **Gemischtes und Spezialitäten**

- *Schweins-und gespickter Rindsbraten* 24.--  
*mit Gemüsegarnitur und Pommes Frites*
- *Kalbs-und Schweinsbraten mit gebratenem Poulet* 29.--  
*mit Gemüsegarnitur und Kartoffelkroketten*
- *Reichhaltige Bernerplatte mit Beilagen und Fleischsuppe* 34.--  
*(ab 20 Personen)*
- *„Järgeschnetzeltes“ mit Waldpilzen (Kalb und Rind)* 33.--  
*mit Gemüsegarnitur und Rösti*
- *Drei Filets „Jägerart“ (Kalb, Rind, Schwein)* 44.--  
*mit Gemüsegarnitur und Kartoffelkroketten und Butternudeln*

*Alle Hauptgerichte werden mit Nachservice „bis gnue“ serviert!  
Preisänderungen und -aufschläge bei Menuänderungen  
und zusätzlichen Beilagen vorbehalten.*

## Desserts

- *Dessert nach Wahl ab Dessertkarte* (bis 25 Personen)
- *Gebrannte Creme mit Rahm* 6.50
- *Berner Apfelchücheli mit Vanillesauce (4Stück)* 6.50
- *Schwarzwäldertorte* 6.50
- *Jägermeringue mit Vanilleglace und Rahm* 8.50
- *Frischer Fruchtsalat mit Kirsch und Rahm* 8.20
- *Frischer Fruchtsalat mit Erdbeersorbet und Rahm* 9.50
- *Panna Cotta mit heissen Waldbeeren* 8.50
- *Hausgemachtes Souffle glace Grand Marnier* 8.--
- *Birnensorbet mit Williams* 9.50
- *Saisonaler Sorbetteller mit Früchten* 11.--
- *Hausgemachtes weisses und braunes Schokoladenmousse* 12.--
- *Kleiner Käseteller mit Nussbrot und Butter (4 Sorten)* 8.--
- *Grosser Käseteller mit Nussbrot und Butter ( 7 Sorten)* 14.--
  
- *Dessertbuffet klein (ab 15 Personen)* 9.50  
*Fruchtsalat, Gebrannte Creme, Meringues*  
*2 Rahmglace, 1 Fruchtsorbet, Rahm, Früchtekorb*
  
- *Dessertbuffet mittel (ab 20 Personen)* 12.--  
*Fruchtsalat, Gebrannte Creme, Meringues, Bretzeli,*  
*Triami Su, Caramelköppli, Kuchen und Torte,*  
*2 Rahmglace, 2 Fruchtsorbet, Rahm, Früchtekorb*
  
- *Dessertbuffet gross (ab 30 Personen)* 16.--  
*Fruchtsalat, Gebrannte Creme, Meringues, Bretzeli,*  
*Triami Su, Caramelköppli, Kuchen und Torte,*  
*weisses und braunes Schokoladenmousse ,marinierte Saisonfrüchte*  
*3 Rahmglace, 2 Fruchtsorbet, Rahm, Früchtekorb,*  
*Käseplatte mit Nussbrot und Butter*

## **Buffets**

### **Emmenaler Burebuffet** (ab 30 Personen)

#### **Kalt**

Salatbuffet, Kartoffelsalat, Hauspastete  
Emmentaler Wurstwaren und Trockenfleisch,

#### **Suppe**

Fleischsuppe mit Brotwürfel

#### **Warm**

Warme Burehamme, Siedfleisch, Rippli, Speck, Wurst, Rindszunge  
Gnagi, Bauernbratwurstring, Järgerschnetzelt  
Dörrbohnen, Sauerkraut, Süesschabis, Rüepli, Salzkartoffeln, Rösti

#### **Dessert**

Meringues, Öpfelchüechli mit Vanillesauce, Gebrannte Creme,  
Süssmostcreme, Fruchtsalat, Vanilleglace, Birnensorbet  
Emmentaler Käsespezialitäten mit Nussbrot, etc..

**Preis 58.--**

### **Mediterranes Buffet** (ab 30 Personen)

#### **Kalt**

Salatbuffet, Tomaten-Mozzarella, Rucola mit Parmesan  
Antipasti, Bruschetta, Parmaschinken

#### **Suppe**

Minestrone

#### **Warm**

Saltimbocca alla Romana, Lammchops,  
Osso Bucco Cremolata, etc..  
Pasta, Polenta, Risotto, Thymiankartoffeln

#### **Dessert**

Triami Su, Panne Cotta, Torta della Nonna,  
Gelati e Panna, Wassermelone, Formaggini, etc..

**Fr. 55.--**

## **Herbstliches Wildbuffet**

*(ab 35 Personen, September bis November)*

### **Vorspeisen**

*Saisonales Salatbuffet, Nüsslersalat, Pilzsalat  
Wildpastete -und Terrine , Wildcarpaccio, Wildtrockenfleisch  
Pilzravioli, Blätterteigpastetli mit Waldpilzragout*

### **Hauptspeisen**

*Hirsch- und Gemspfeffer, Wildhasengeschnetzertes,  
Hirschentrecôtes, Hirschstroganoff, Rehtopf  
Blaukabis, Rosenkohl, Spätzli, Teigwaren, Maisgaletten*

### **Dessert**

*Vermicelles, Beeren nach Saison, Eigelegte Saisonfrüchte,  
Zwetschgensorbet, Vanilleglace, Zimtglace, Meringues Rahm, etc...*

### **Fr. 62.--**

## **Festtagsbuffet** *(ab 40 Personen)*

### **Kalt**

*Salatbuffet, Melone mit Rohschinken, Trockenfleisch und  
Charcuterie, Norwegischer Rauchlachs, Krevettencocktail,  
Tartarebrötli, Antipasti, Bruscetta*

### **Suppe**

*Kraftbrühe mit Sherry und Gemüsestreifen*

### **Warm**

*Roastbeef, Schweinsfilets, Pferdestroganoff, Gebratenes Poulet  
Gemüse aus dem Wok  
Kartoffelgratin, Teigwaren, Trockenreis*

### **Dessert**

*Weisses und braunes Schokoladenmousse, Tiramisu,  
Bretzeli, Gebrannte Creme, Kuchen und Torte, Meringue,  
Fruchtsalat, 3 Rahmglace, 2 Fruchtsorbets, Rahm, Käseplatte, etc..*

### **Fr. 75.--**