

Abendmenu

Steinpilzsuppe

Crostini mit veganer Crème fraîche und gebratenen Steinpilzen

Mit Honig abgeflämmt Ziegenfrischkäse auf Hirsesalat

mit eingelegten Birnen, Baumnüssen und grillierter Kürbis mit Salbei und Honig

Hirsch-Rack mit Kräuterkruste

Petersilienwurzel-Haselnuss-Püree, Rosenkohl, Birnen und Portweinjus
serviert mit hausgemachten Spätzli

oder

Herbstteller

Petersilienwurzel-Haselnuss-Püree, Rosenkohl, karamellisierte Marroni,
Rotkraut, eingelegte Birnen und veganer Portweinjus
serviert mit hausgemachten Spätzli,
(vegane und glutenfreie Variante möglich)  

Hausgemachte Apfelküchlein

mit Kernen-Tuiles und Quittenkompott
serviert an Thymian-Vanille-Sauce

3 Gänge	75.00
3 Gänge vegetarisch	61.00
4 Gänge	85.00
4 Gänge vegetarisch	71.00



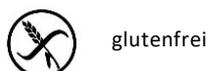
vegan



glutenfrei

Suppen und Vorspeisen

Steinpilzsuppe 	14.50
Crostini mit veganer Crème fraîche und gebratenen Steinpilzen	
Herbstlicher Blattsalat an Hausdressing 	12.50
mit gerösteten Kernen, Beeren und eingelegtem Kürbis	
Nüsslersalat 	16.50
Speck, Ei, gebratene Pilze (vegan möglich) 	
Mit Honig abgeflämmt Ziegenfrischkäse auf Hirsesalat 	17.50
mit eingelegten Birnen und Baumnüssen grillierter Kürbis mit Salbei und Honig	
Kürbisravioli aus der Berner Pasta Manufaktur	18.50
Parmesansauce, Stracciatella di Burrata, grillierter Kürbis mit Salbei und Honig und Parmesanchips	



Fleischhauptgänge

Schloss-Burger vom Hirsch	27.50
im Black Bun mit Rotkraut, Mischpilzen, Emmentaler und Röstzwiebeln serviert mit Bärner Frites	
Rehpfeffer an kräftiger Wildsauce mit Randensaft verfeinert	37.00
Rotkohl, karamellierte Marroni, Rosenkohl und eingelegte Birnen serviert mit hausgemachten Spätzli	
Hirsch-Rack mit Kräuterkruste	52.00
Petersilienwurzel-Haselnuss-Püree, Rosenkohl, eingelegte Birnen und Portweinjus, serviert mit hausgemachten Spätzli	
Gehacktes vom Schweizer Rind	19.50
mit Hörnli, Apfelmus und Sbrinz	



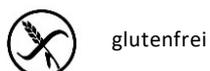
vegan



glutenfrei

Vegetarische Hauptgänge

Kürbisravioli aus Berner Pasta Manufaktur	32.00
Parmesansauce, Stracciatella di Burrata, grillierter Kürbis mit Salbei und Honig, dazu Parmesanchips	
Herbststeller	32.00
Petersilienwurzel-Haselnuss-Püree, Rosenkohl, karamellisierte Marroni, Rotkraut, eingelegte Birnen und veganer Portweinjus serviert mit hausgemachten Spätzli (vegane und glutenfreie Variante möglich)  	
Veganer Burger 	27.50
gefüllt mit veganem Käse, Rotkraut, Mischpilzen und Röstzwiebeln serviert mit Bärner Frites	



Kindermenü

Portion Bärner Frites 	7.00
Gehacktes vom Schweizer Rind mit Hörnli, Apfelmus und Sbrinz	13.50
Chicken Nuggets mit Bärner Frites und Mayonnaise sowie Ketchup	14.50

Herkunftsdeklaration

Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Rind	Schweiz
Reh	Deutschland
Hirsch	Deutschland

Gerne gibt unser Team Auskunft über Zutaten welche Allergien und Intoleranzen auslösen können.

Alle Preise sind in CHF inkl. 8,1% MWST



vegan



glutenfrei