

Abendmenu

Kürbissuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Kokosschaum
(vegane Variante möglich)

Mit Honig abgeflämmt Ziegenfrischkäse auf Linsensalat

mit eingelegten Trauben, Baumnüssen und karamellisierten Marroni

Rehschnitzel (AUT)

mit Rotkraut, Rosenkohl, Honigquitten und Preiselbeer-Rahmsauce
serviert mit hausgemachten Spätzli

oder

Herbstteller

mit gebratenen Kräuterseitlingen, Rosenkohl, karamellisierten Marroni,
Rotkraut, Honigquitten und veganer Preiselbeer-Rahmsauce
serviert mit hausgemachten Spätzli
(vegane und glutenfreie Variante möglich)

Hausgemachter Brownie

Vanilleglace

3 Gänge

65.—

4 Gänge

78.—



Vegan



Glutenfrei

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Suppen und Vorspeisen

Nüsslersalat  mit Speck, Ei und eingelegten Trauben (vegane Variante möglich)	15.50
Mit Honig abgeflämmt Ziegenfrischkäse auf Linsensalat  mit eingelegten Trauben, Baumnüssen und karamellisierten Marroni	18.50
Kürbissuppe  mit gerösteten Kürbiskernen und Kokosschaum	14.50
Herbstlicher Blattsalat an Hausdressing  mit gerösteten Kernen, Baumnüssen und eingelegten Trauben	12.50



Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Fleischhauptgänge

Schweinskotelette (CH) mit farbigen Rüebli/Karotten und Kräuterbutter serviert mit Bärner Frites	34.50
Rehschnitzel (AU) mit Rotkraut, Rosenkohl, karamellisierten Marroni, Honigquitten und Preiselbeer-Rahmsauce serviert mit hausgemachten Spätzli	48.00
Hirschpfeffer an kräftiger Wildsauce (POL) mit Rotkraut, Rosenkohl, karamellisierten Marroni und Honigquitten serviert mit hausgemachten Spätzli	38.50
Rinds-Schlossburger 160g (Metzgerei Krieg, Lyssach) im Black Bun mit Emmentaler, Rotkraut, gebratenen Pilzen und Röstzwiebeln serviert mit Bärner Frites	27.50
Gehacktes vom Rind (CH) mit Hörnli, Sbrinz und Apfelmus	19.50



Vegan



Glutenfrei

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Fleischlose Hauptgänge

Mit Honig abgeflämmter Ziegenfrischkäse auf Linsensalat 	28.50
mit eingelegten Trauben, Baumnüssen und karamellisierten Marroni	
Herbststeller	34.50
mit gebratenen Kräuterseitlingen, Rosenkohl und karamellisierten Marroni, Rotkraut, Honigquitten und veganer Preiselbeer-Rahmsauce serviert mit hausgemachten Spätzli, (vegane und glutenfreie Variante möglich)	
Veganer Burger 	27.50
gefüllt mit veganem Käse, Rotkraut, gebratenen Pilzen und Röstzwiebeln serviert mit Bärner Frites	

Kindermenüs

Chicken Nuggets (CH)	14.50
mit Bärner Frites und Mayonnaise sowie Ketchup	
Gehacktes vom Rind (CH)	12.00
mit Hörnli, Sbrinz und Apfelmus	
Portion Bärner Frites 	7.00



Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1% MwSt.