

# Speise Karte



## Suppe

	<i>kleine port.</i>	<i>Portion</i>
<i>Tagessuppe</i> Soup of the day / <i>Soupe du jour</i>		<i>Fr.7.50</i>
<i>Bouillon mit Ei</i> Bouillon with egg / <i>Bouillon avec oeuf</i>		<i>Fr.8.50</i>

## Salat

<i>Grüner Salat</i> <i>Green side salad / Salade verte</i>		<i>Fr.7.50</i>	<i>Fr.9.--</i>
<i>Gemischter Salat</i> <i>mixed side salad / Salade composée</i>		<i>Fr.9.--</i>	<i>Fr.11.--</i>

## Fitness-Teller

<i>Salatteller mit Ei</i>  <i>mixed salad plates with egg</i> <i>Assiette de Salade composée avec oeuf</i>		<i>Fr.19.--</i>	<i>Fr.22.50</i>
<i>„BÄRNER</i>  <i>– Buuräsalat“</i> <i>**Schinken/Käsestreifensalat dazu feiner gemischter Salat</i> <i>mixed salad plates with ham-cheesesalat farmer's style</i> <i>Assiette de Salade composée avec jambon-fromage Salade paysans style</i>		<i>Fr.19.50</i>	<i>Fr.23.--</i>
<i>Sturmholz-Teller frittierte Gemüserollen</i>  <i>mit Sauce Tartare dazu gemischter Salat</i> <i>(fried vegetable rolls with tartare sauce and mixed salad)</i> <i>(rouleaux de légumes frits sauce tartare et salade composée)</i>		<i>Fr.23.50</i>	<i>Fr.26.50</i>
<i>Pouletbrustfilet mit Kräuterbutter und gemischtem Salat</i> <i>Chicken-breast with herb butter and mixed salad</i> <i>Filet de poulet au beurre d'herbes et salade composée</i>		<i>Fr.23.50</i>	<i>Fr.26.50</i>
<i>Rindssteak mit Kräuterbutter und gemischtem Salat</i> <i>Rumpsteak (beef) with herb butter and mixed salad</i> <i>Steak de boeuf au beurre d'herbes et salade composée</i>		<i>Fr.29.50</i>	<i>Fr.34.50</i>
<i>Port. Pommes-frites / port.french fries</i> pro. Pers.		<i>Fr.7.50</i>	<i>Fr.9.50</i>

# Schweizer Spezialitäten



	<i>Kleine port.</i>	<i>Portion</i>
<b>Käseschnitte mit Ei</b> <i>cheese- toast with fried egg</i> <i>Croûte au fromage avec oeuf au plat</i>	 Fr.18.50	Fr.21.50
<b>Käseschnitte mit **Schinken und Spiegelei</b> <i>cheese-toast with **ham and fried egg</i> <i>Croûte au fromage avec ** jambon et oeuf au plat</i>	Fr.19.50	Fr.22.50
<b>Rösti mit 2 Spiegeleier</b> <i>Rösti with 2 fried egg / Rösti avec 2 oeufs au plat</i>	 Fr.19.50	Fr.22.50
<b>„Älpler-Rösti „ (Feine Speckrösti mit Käse überbacken)</b> <i>„Rösti“ (fine rösti with bacon and raclette-cheese)</i> <i>„Rösti „(Rösti au bacon fin cuit avec du fromage-raclettes)</i>	Fr.22.--	Fr.24.50
<b>Geschnetzeltes Haus Art (Schwein/Kalb) mit Rösti</b> <i>Sliced „House Art“ (pork/veal ) and Rösti</i> <i>Émincé « art de la maison » (Porc / veau) avec Rösti</i>	Fr.23.50	Fr.26.50
<b>Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti</b> <i>Bratwurst (pork) with onion sauce and Rösti</i> <i>Saucisse de porc avec sauce à l'oignon avec Rösti</i>	 Fr.23.50	Fr.26.50
<b>Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes-frites</b> <i>pork escalope breaded with french fries</i> <i>Escalope de porc panée avec frites</i>	Fr. 23.50	Fr.27.--
<b>Cordon-bleu (Schwein) „a la Chef“ mit Pommes-frites</b> <i>Real Swiss-Cordon-bleu (pork) with french fries</i> <i>réel suisse Cordon-bleu (Porc) avec frites</i>	Fr.27.--	Fr.31.--
<b>Sandwiches **Schinken, Käse oder Salami</b> <i>**ham or cheese /** jambon, fromage or salami</i>	je Fr. 8.50	oder gemischt Fr.9.00

## Liebe Gäste:

Unser Fleisch/Geflügel/\*\*Vorderschinken und Fleischerzeugnisse/ kommen aus der Schweiz.

Abweichungen werden separat deklariert. Informationen über Zutaten in unseren Speisen,

die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie von unseren Mitarbeitern/innen.

09/2024

inkl. Mwst

# Wild Spezialitäten

*kleine port. Portion*

## *Steinpilz Creme Suppe „a la Chef“*

*Mushrooms cream soup  
Soupe à la crème de cèpes*

*Fr.9.80*

*Fr.12.50*

## *Herbstsalat*

*Blatt-und Nüsslersalat mit Speck und Ei*

*Green salad with bacon and egg  
Salade verte au bacon et œuf*



*Fr.11.--*

*Fr.14.--*

## *Risotto Jäger Art*

*Feiner Pilzrisotto mit Gemüse und Eierschwämmli  
mit Käse und Rahm verfeinert!*

*Mushroom risotto with vegetables and chanterelles cheese and cream  
Risotto aux champignons aux légumes et chanterelles et crème*



*Fr.25.50*

*Fr.29.--*



## *Hirschpfeffer „a la Chef“*

*Hausgemachte Spätzli, Rotkraut & Rosenkohl Apfel, Trauben & Marroni*

*Deer ragout with homemade Spätzli, red cabbage Brussels sprouts, Apples, chestnuts*

*Rogout de Cerf aux Spätzli maison, chou rouge choux de Bruxelles, Pommes, châtaignes*

*Fr.31.50*

*Fr.36.50*

## *„Wilderer“ - Geschnetzeltes*

*Hirschgeschnetzeltes mit feiner Rösti Apfel, Trauben & Marroni*

*Sliced deer with cream sauce fine rösti apple, grapes & chestnuts*

*Émincé de cerf avec à la crème, pomme rösti fine, des raisins et des châtaignes*



*Fr.31.50*

*Fr.36.50*

## *Waidmann`s Dank !*



*Hirschschnittzeli an Wildrahmsauce*

*Hausgemachte Spätzli Rotkraut & Rosenkohl Apfel, Trauben & Marroni*

*deer schnitzel with cream sauce Spätzli, Red Cabbage & Brussels Sprouts, Apple*

*Escalope de cerf à la crème, Spätzli maison, chou rouge et choux de Bruxelles, pomme*

*Fr.35.--*

*Fr.41.--*

*Herkunft vom Wild : Schweiz, Neuseeland*



# Die optimale Weinwahl zu unseren Wildgerichten!

*Zum Apéro ein Glas Cuvee Madame Rosmarie!*

Dieser Dominante Pinot Gris krönt jedes  
festliche Mahl mit Eleganz und Finesse.  
Adrian & Diego Mathier NOUVEAU SALQUENEN.

7,5dl Fr. 45.-- 1dl Fr. 6.20



## *Jäger-Wein*

Chamoson VS AOC Rebberg: La Golette  
Produzent: Riem/Daepf & CO AG Kiesen  
Der würzige Syrah und der Humagne rouge  
verbinden sich mit dem eleganten Diolinoir  
und dem fruchtigen Cornalin!

7,5dl Fr. 46.50 1dl Fr. 6.40



## *Mathier's Optimo*

Aus dem Hause Adrian & Diego Mathier NOUVEAU SALQUENEN.  
Eine Assemblage ausgebaut im Eichenfass  
von Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon  
und Syrah, im Barrique ausgebaut.

7,5dl Fr. 52.-- 1dl Fr. 7.80

# *Jetzt wieder Aktuell!*

