

Vorspiisä

KLEINER GEMISCHTER SALAT ODER GRÜNER SALAT

Salatsauce nach Wahl

9

8

WALLISER TELLER

27 / 17

FENDANTCREMESUPPE

mit Trockenfleisch-Tartar

15

HEIDELBEER-SUPPE

mit Hirsch-Trockenfleisch

15

HAUSGEMACHTE

WILDERRINE

mit Heidelbeer-Chutney

12

HERBST-SALAT

mit sautierten Speckstreifen & Trauben

12

SALATSAUCE NACH WAHL

Französisch, Zitronenvinaigrette oder Italienne

Wild aus einheimischer Jagdt

HAUS GEBEIZTER

34

HIRSCH-ODER REH-PFEFFER

JÄGER-SPIESSLI (HIRSCH)

34

mit Süss-sauren Zwetschgen

HIRSCH-HUFTSTEAK

39

mit hausgemachter Heidelbeerbutter

HIRSCH-GESCHNETZELTES

36

mit Preiselbeer-Sauce

HIRSCH-FILET

51

Im Strudelteilg mit Wildrahmsauce

Zu den Wildgerichten servieren wir Spätzli, Rotkraut oder Heidelbeersauerkraut, Äpfel & karamellierte Kastanien



Tradition &
Gastfreundschaft
in der 6. Generation
seit 1848

Fleisch

CORDONBLEU	32.00
mit Chochschinkä & Chäs	
RAHMSCHNITZEL	29.00
PANIERTI SCHNITZEL	28.00
RINDS-ENTRECÔTE	44.00
mit hausgemachter Kräuterbutter	

Vegi

LINSENSCHNITZEL	29.00
MIT TOMATENSAUCE	
VEGI-HACKSTEAK	27.00
MIT KRÄUTERSAUCE	



BEILAGEN NACH WHAL:

POMMES FRITES, NUDELN
HAUSGEMACHTE-SPÄTZLI
RÖSTI-KROKETTE

MIT, OHNE ODER NUR GEMÜSE

Chäs-Schnittä

NATUR	18.00
TROCKENFLEISCH	25.00
SCHINKEN	22.00
SCHINKEN UND EI	24.00
KLEINE PORTION -4.00	
KÄSEFONDUE	26.00

Fitness-Täller

CORDONBLEU	29.00
PANIERTI SCHNITZEL	28.00
RINDS-ENTRECÔTE	34.00

SERVIERT MIT FRISCHEN SALATEN

SALATSAUCE NACH WAHL

Französisch, Zitronenvinaigrette oder Italienne

Siäss und hüsgmacht

SCHOKLADENMOUSSE	9.50
FRÜCHTEKUCHEN	
Preis je nach Früchtesorte	
NUSS-STANGEN	4.50

werfen sie einen Blick in unsere
Glacekarte mit den
hausgemachten Eissorten



Werte Gäste, leiden sie an Allergien oder Intoleranzen, melden sie sich bei uns!
Wir verwenden ausschliesslich nur Schweizerfleisch
Unser Brot beziehen wir aus der Bäckerei Simeon in Reckingen!
Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt

