

Vorspeisen

<i>Grünbunter Salat (French- oder Hausdressing mit Pommery Senf)</i>	<i>Fr. 10.--</i>
<i>Wybersalat mit Speck und Croûtons</i>	<i>Fr. 10.--</i>
<i>Nüsslersalat vom Biohof Held Oelbach mit zwei Wachteleier aus Lyssach</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 13.--</i>
<i>Hausgeräucherter- und mariniertes Lachs aus Norwegen an Dillsauce</i>	<i>Fr. 19.--</i>
<i>Tagessuppe</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Bouillon nach Wahl</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Blätterteigpastetli (Poulet, Fleischkügeli, Milken Champignons)</i>	<i>Fr. 13.50</i>

Saisonale Vorspeisen

<i>Fruits de Mer (Fisch, Muscheln, Riesencrevette) und Wintergemüse auf Risotto mit Picada (Safran) oder Pasta</i>	<i>Fr. 19.--</i>
<i>Nudeln an Suure Mocke-Fleischsauce auf Spinatbeet</i>	<i>Fr. 17.--</i>

Saisonales–Menu unserer drei Lehrlinge

Markus Kühni, Luca Ghidini und Nathalie Sommer

Glasierte Wachtel / Kichererbsen / Linsen

Gratinierte Schwarzwurzelcrèmesuppe / Riesencrevette

Wolfsbarschfilet / Randenchutney

Hirsch Geschnetzeltes à la minute (Gondiswil)

Quitten / Kürbis / Marroni

Winter-Gemüse

Schupfnudeln

Oder

Entrecôte double (Simmentaler)

Portwein-Madeira-Gewürzreduction

Winter-Gemüse

Risotto Carnaroli

Käse vom Wagen

Weisses Schokoladenmousse / Nidle-Täfeli

caramelisierte Orangen / Chilli

4 - Gang Menu (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) Fr. 84.--

5 - Gang Menu mit Fisch Fr. 95.--

6 - Gang Menu mit Käse Fr. 100.--

Menu Vorspeise Fr. 19.--

Menu Suppe Fr. 11.--

Menu Fisch als Vorspeise Fr. 26.--

Menu Fisch als Hauptgang Fr. 40.--

Menu Fleisch als Hauptgang Fr. 40.--

Menu Dessert Fr. 13.--

(Allergenfreie Angebote werden auf Wunsch zubereitet)

Hauptgerichte unsere Klassiker

(Allergenfreie Gerichte werden auf Wunsch zubereitet)

Berner-Platte nach Heimiswiler Art

Fleischsuppe, Markbein

9 Sorten Fleisch, 4 Sorten Gemüse

(CH Dörrbohnen), Garnituren

Fr. 47.--

Berner-Teller

6 Sorten Fleisch, 4 Sorten Gemüse (CH Dörrbohnen)

Fr. 36.--

Suure Mocke vom Rind nach Grosi Lüdi

Gemüse der Saison

Fr. 36.--

Heimiswiler Geschnetzeltes mit Pilzen

(Rind, Kalb und Schwein)

Fr. 36.--

Kalbsleberli nach Wunsch zubereitet

(Madeira, Sauer oder Butter)

Fr. 36.--

Original Wienerschnitzel vom Kalb

Fr. 36.--

Nudeln an Suure Mockefleischsauce auf Blattspinat

Fr. 25.--

Wolfsbarschfilet gebraten

auf Randenchutney mit Ingwer

Fr. 40.--

Fruits de Mer (Fisch, Muscheln, Riesencrevete)

und Wintergemüse

auf Risotto mit Picada (Safran) oder Pasta

Fr. 36.--

Vegi

Wintergemüse auf Risotto mit Picada

Fr. 28.--

Beilagen:

Kartoffelstock, Kartoffelstock mit Wasabi, Pasta

Pommes frites, Rösti, Salzkartoffeln, Risotto, Schupfnudeln

Fleischherkunft: Schwein, Kalb und Rind, Poulet= CH

Fleischerzeugnisse= CH

Alle Preise inkl. 8 % MWST.