

Herzlich Willkommen

im



Fleischdeklaration:

Poulet: Schweiz

Rind: Schweiz

Schwein: Schweiz

Lamm: New Zealand

Reh: EU / einheimisch

Hirsch: Neuseeland/BO

Gämse: aus dem Kandertal

Wildhasen: Argentinien

Nach Möglichkeit servieren wir Ihnen einheimisches Wild aus frischer Jagd.

Unsere Karte wechselt je nach Jahreszeit

Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen gerne auch Rehrücken, Fondue Chinoise oder ein Gericht nach Ihrem Wunsch

Wir wünschen Ihnen „Ä Guätä“.

Herbstliche Genüsse aus unseren Wäldern

Kalte Vorspeise

*Hirsch - Bresaola mit Trüffelöl
Nüsslisalat im Käsekörbli*

sFr 12.50

Suppen

Steinpilzcrèmesuppe

sFr. 12.50

Kürbiscrèmesuppe mit seinem Allerlei

sFr. 7.50

Salate

*Bunter Herbstsalat
mit gebratenen Waldpilzen
an Himbeeressig dressing*

sFr. 11.50

Warme Vorspeisen

Steinpilzravioli an einer feinen Rahmsauce

sFr. 11.50

Unsere Wildgerichte

$\frac{3}{4}$ Portion

Rosa gebratenes Hirsch-Filet

mit Sauser-Traubensauce

angerichtet auf Herbstgemüse

sFr. 38.80

sFr. 33.80

Rehschnitzel „Rustica“

mit Waldpilzen und Wildrahmsauce

glasierte Kastanien und Rotkraut

gefüllter Apfel mit Preiselbeeren

sFr. 38.70

sFr. 33.70

Wildgeschnetztes (Reh, Hase, Hirsch)

an Pilzrahmsauce, Rotkraut, Apfeln garnitur

sFr. 26.80

sFr. 21.80

Gebratenes Wildhasenentrecôte

an sämiger Holundersauce

auf Herbstgemüse angerichtet

sFr. 33.10

sFr. 28.10

Ab zwei Personen

Wilderer Platte

Rehschnitzel, Hirschfilet, Gemspfeffer

und Wildhasenentrecôte an Wachholderrahmsauce

Pilzragout, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten

Kastanien, Apfel- und Birnengarnitur

sFr. 49.50 pro Person

Zu allen unseren Wildgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli oder Nudeln.

Vegetarisch und hausgemachte Teigwaren

<i>Gemüseteller mit Spiegelei</i>	<i>sFr. 18.30</i>
<i>Steinpilzravioli an Rahmsauce</i>	<i>sFr. 19.50</i>
<i>Gebratene Polenta mit Pilzragout umgeben von verschiedenen Gemüse</i>	<i>sFr. 21.00</i>
<i>Hausgemachte Nudeln an Rahmsauce mit Rauchlachsstreifen</i>	<i>sFr. 23.50</i>
<i>Thailändisches Nudelgericht (Pad Thai) mit Tofu, Eier und Gemüse</i>	<i>sFr. 22.50</i>
<i>Omelette mit Champignons und Käse, garniert mit verschiedenen Blattsalaten</i>	<i>sFr. 17.50</i>
<i>Äpler Macaroni mit Apfelmus</i> <i>(mit Kartoffeln, Käse und gerösteten Zwiebeln)</i>	<i>sFr. 19.10</i>
<i>Herbstteller</i> <i>Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, glasierte Kastanien und Pilzsauce</i>	<i>sFr. 22.50</i>

Rustica Menu

*Rauchlachsrouladen gefüllt mit Meerrettichschaum,
dekoriert mit zartem Salatbouquet*

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum und Rahm

*Grilliertes Rindsfiletmedaillon
an leichter Bearnaisesauce
umgeben von Marktgemüsen*

Beilage nach Wahl

Dessertteller „Rustica“

sFr. 59.50

Wildmenu

Hirsch-Bresaola mit Trüffelöl und Nüsslisalat

Kürbiscrèmesuppe mit seinem Allerlei

Steinpilzravioli an feiner Rahmsauce

Sausersorbet mit Trauben

*Wildhasen - Entrecôte
an sämiger Holundersauce
angerichtet auf Herbstgemüse*

Spätzli oder Nudeln

Herbstdessertteller

SFr. 86.00

Kalte Vorspeisen

*Rauchlachsroulade gefüllt mit
Meerrettichschaum begleitet von
knackigem Salatbouquet* *sFr. 13.50*

*Tatar von kaltmariniertem- und
geräuchertem Stör aus dem Tropenhaus,* *sFr. 17.50*

Salate

Bunter Salat *sFr. 7.50*

Gemischter Salat *sFr. 8.50*

Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck *sFr. 9.50*

Suppen

*Tomatencremesuppe mit
Rahm und Basilikum* *sFr. 8.50*

Fitnesssteller

Verschiedene Salate und Früchte

mit Pouletbrust *Fr. 25.50* *mit Lachstranche* *Fr. 28.50*

mit Schweinssteak *Fr. 26.50* *mit Tournedos* *Fr. 40.00*

Fische

³/₄ Port.

Grillierte Lachstranche

(Schottischer Red Label Lachs)

mit gebratenen Eierschwämmli

Beilage nach Wahl

Fr. 31.50

Fr. 26.90

Gebratene Forellenfilets (Bio Forelle Blausee)

mit Tomatenwürfeli und Kapern

Beilage nach Wahl

Fr. 32.90

Fr. 29.90

Im Bierteig frittierte Zanderfilet

(Tropenhaus Frutigen)

auf Blattspinat angerichtet

Tatarsauce

Beilage nach Wahl

Fr. 34.90

Fr. 31.90

Gebratene Störschnitzel

(Tropenhaus Frutigen)

angerichtet mit verschiedenen Gemüse

Beilage nach Wahl

Fr. 42.50

Fr. 38.50

Fischteller

Verschiedene gebratene Fische

an Knoblauchbutter, mit Blattspinat

Beilage nach Wahl

Fr. 33.20

Fr. 30.20

Beilagen zur Auswahl: Reis oder Salzkartoffeln

Fleisch

		$\frac{1}{2}$ Portion
Schweinsrahmschnitzel mit hausgemachten Butternudeln	sFr. 25.90	sFr. 22.90
Schweinssteak Walliser Art mit Kartoffelgratin und Gemüse	sFr. 29.20	sFr. 26.20
Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Kräuterkruste und Herbstgemüse Beilage nach Wahl	sFr. 37.10	sFr. 34.10
Pouletbrust in Sesamkruste Feines Sommergemüse Beilage nach Wahl	sFr. 31.50	
Grilliertes Rindsfiletmittelstück „Tournedos“ an Bearnaise-Sauce und feinem Marktgemüse Beilage nach Wahl	sFr. 46.80	sFr. 43.80
Kalbs-Cordon bleu Feines Marktgemüse Beilage nach Wahl	sFr. 39.20	

Hauptplatten ab 2 Personen

Chateaubriand mit Bearnaise - und
Pfeffersauce junges Marktgemüse
Beilagen nach Wahl

Fr.52.80/ pro Person

*Beilagen zur Auswahl: Hausgemachte Butternudeln, Pommes frites,
Kartoffelgratin, Kroketten, Spätzli, Reis*