

## SUPPEN

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestäbchen Fr. 9.50

*Oxtail clair classic et paillette de fromage* (CH)

Kürbisrahmsuppe mit Bucheggberger Trüffel Fr. 11.--

*Crème de potirons aux truffes du Bucheggberg*

## SALATE & VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Brotwürfeli Fr. 8.50

*Feuilles de salade aux croûtons*

Gemischter Marktsalat Fr. 9.50

*Salade assortie du marché*

„Gravad Lax“ Roh mariniertes Lachs mit süsser Senf-Dillsauce Fr. 17.50

*„Gravad Lax“ Saumon cru mariné et sauce de moutarde à l'aneth* (Norwegen)

## FISCHE & KRUSTENTIERE

Bachforelle gebraten, blau oder an einer Weisswein-Dillsauce

Dazu Salzkartoffeln Fr. 26.50

*Truite de rivière à la meunière, bleue ou à la sauce au vin blanc à l'aneth*

*Pommes nature* (CH)

Frittierte Eglifilets mit Tartarsauce, Spinat und Salzkartoffeln Fr. 34.--/26.--

*Filets de perches frites, Sauce Tartare, Epinards et pommes nature* (Russland)

Riesencrevetten mit Knoblauchbutter überbacken, Gemüsereis Fr. 42.--

*Crevettes géantes gratinées au beurre d'ail et riz créole aux légumes* (Vietnam)

## FLEISCHGERICHTE

**Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art, Butterrösti Fr. 41.--**

*Émincé de veau Zurichois, Rœsti au beurre* (CH)

**Rindsfiletwürfeli an einer Pommery-Senfsauce, Trockenreis Fr. 42.50**

*Dés de filet de bœuf et sauce à la crème au moutarde de Pommery, Riz créole* (CH)

**Lammrücken mit Olivenkruste, Zitronenrisotto und Speckbohnen Fr. 45.--**

*Carré d'agneau gratiné d'une croûte aux olives, risotto citronné au thym et haricots* (Neuseeland)

**Grilliertes Kalbssteak mit Morchelsauce, Reis und Gemüse Fr. 48.50**

*Steak de veau grillé et sauce à la crème aux morilles, Riz créole et bouquetière de légumes* (CH)

**Grilliertes Rindsfilet mit Béarnaise, Pommes frites und Gemüse Fr. 51.--**

*Filet de bœuf grillé et sauce Béarnaise, Pommes frites et choix de légumes* (CH)

**„Chateaubriand“ mit Béarnaise und Morchelrahmsauce**

**Kartoffelkroketten und grosse Gemüse garnitur Fr. 58.--**

*„Chateaubriand“ avec Béarnaise, sauce aux morilles, Croquettes et choix de légumes* (CH)

(ab 2 Personen)

## VEGETARISCHES

**Berner Spinatgratin mit Steinpilzen und Salzkartoffeln Fr. 23.--**

*Gratin d'épinards bernois aux cèpes et pommes nature*

**Teller mit vielen frischen Gemüsen Fr. 24.50**

*Assiette de légumes selon arrivage*



## GUTBÜRGERLICHES

**Überbackene Käseschnitte mit Schinken Fr. 17.--**

*Croûte au fromage et jambon /mit Spiegelei +1.50 (CH)*

**Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites Fr. 24.--**

*Escalopes de porc panée, Pommes frites (CH)*

**Rahmschnitzel mit Butternüdeli Fr. 25.--**

*Escalopes de porc à la crème, Nouillettes au beurre (CH)*

**Gebratene Pouletbrust an Currysauce mit Früchten und Reis Fr. 33.--**

*Suprême de volaille sautée aux fruits exotiques, riz créole (CH)*

## KALTE GERICHTE

**Salatteller mit vielen Gartensalaten und Brotwürfeli Fr. 16.50**

*Assiette de salades assortie riche aux croûtons*

**Wurstsalat mit bunten Salaten garniert Fr. 18.50**

*Salade de saucisses garnie (CH)*

**„Kreuzteller“ Reiche Auswahl kalten Fleisches Fr. 24.--**

*Choix de viandes froides divers „Kreuz“ (CH)*

**Salatteller mit frittierten Eglifilets, Pouletbrust oder Schweinssteak Fr. 29.--**

*Assiette de salades aux filets de perches frites, suprême de volaille ou steak de porc grillé (CH)*

### Übrigens...

...bieten wir Ihnen in unseren sechs Hotel-Doppelzimmern komfortable Übernachtungsmöglichkeiten an.

...können Sie als Geschenkidee bei uns auch Essens- oder Getränkegutscheine bestellen,

...empfehlen wir uns ebenfalls für Hauslieferungen und Party-Services.

...geben wir in Hinsicht auf Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten gerne Auskunft.

...erteilen wir Ihnen betreffend glutenfreie, vegane oder laktosefreie Gerichte gerne Rat- und Vorschläge.



## HERBSTLICHES

**Randen-Apfelsuppe mit Meerrettich und Crème fraiche Fr. 9.50**

*Crème de betteraves au raifort et crème fraiche*

**Nüsslisalat mit Ei und warmem Speck Fr. 13.50**

*Salade de mâche aux œufs et aux lardons tièdes (CH)*

**Ravioli mit Ricotta und Bucheggerer Trüffel an Champagnersauce Fr. 18.--**

*Ravioli au ricotta et truffes de Bucheggberg à la sauce au Champagne*

**Wirsing-Risotto mit frischen Eierschwämmli Fr. 17.50 / 28.--**

*Risotto au chou frisé et aux chanterelles*

**Hasugemachte Hirschterrine mit Preiselbeer-Chutney und Salatbouquet Fr. 18.50**

*Terrine de cerf au chutney de d'airelles rouges et bouquet de salade (Europa)*

**Rehpfeffer nach alter Art mit Spätzli, Rotkraut und Maroni Fr. 34.--/26.--**

*Civet de chevreuil à l'ancienne (Europa)*

**Hirsch-Entrecôte vom Grill an Sauerkirschen-Sauce  
Dazu Schupfnudeln und glasiertes Gemüse Fr. 43.--/34.--**

*Entrecôte de cerf grillé à la sauce aux griottes*

*Nouilles aux pommes de terre et légumes glacés (Europa)*

**Grillierte Rehschnitzel-Medaillons mit Pilzrahmsauce  
Eierspätzli und Herbstgemüse mit glasierten Maroni Fr. 46.50/37.--**

*Médallions de chevreuil grillés*

*Frisettes et garniture de légumes d'automne (Europa)*

**Traditioneller, rosé gebratener Rehrücken „Kreuz“  
Eierspätzli und reichhaltiges Herbstgemüse Fr. 59.--**

*Selle de chevreuil „Kreuz“*

*Frisettes et garniture de légumes d'automne (Europa)*

*(ab 2 Personen)*