…zum „klein oder Gross Schlemmen“

in 1 bis 5 Teilen…

Unser Wild-Schlemmermenü

Bunte Herbst-Blattsalate an Hausdressing
mit gebratenem Speck und Champignons
Teil 1 Fr. 12.00

Hausgemachte Kürbissuppe
mit Honig verfeinert, Rahmtupf und Kürbiskern-Öl
Teil 2 Fr. 9.50

Kleiner Wildburger
mit feinem Wildhackfleisch, Speck, Zwiebeln, Tomate und HaRiHu-Sauce
serviert im hausgebackenem Kartoffelbrötchen
Teil 3 Fr. 13.00

Wild-Schlemmer-Teller
Medaillon vom Reh und Damhirsch
kleines Töpfli mit hausgemachtem Pfeffer
Kräuter-Steinpilzbutter, Wildrahmsauce
serviert mit Spätzli und Grossteils Herbstgemüse
Teil 4 Fr. 42.00

„Herbstduett“
Apfelchüchli & lauwarme Zimtzwetschgen
mit Vanilleglace und Rahm
Teil 5 Fr. 12.00

Gefällt Ihnen das Menu mit 5 Teilen komplett?	Fr.	82.00
Menü 4 Gang	Fr.	74.00
Menü 3 Gang	Fr.	63.00

…oder Sie schlemmen klein oder gross frei nach Wahl in 1-5 Teilen…

Vorspeisen

Kleiner grüner Salat	Fr.	8.00
Kleiner gemischter Salat	Fr.	9.50
Bunte Herbst-Blattsalate an Hausdressing mit gebratenem Speck und Champignons	Fr.	12.00
Nüsslisalat „Mimosa“ mit Hausdressing, gehacktem Ei und Schnittlauch	Fr.	12.00
Mini-Wild-Burger mit feinem Wildhackfleisch Speck, Zwiebeln, Tomaten und HaRiHu-Sauce serviert im hausgebackenem Kartoffelbun	Fr.	13.00

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe	Fr.	6.00
“Warm um’s Herz“ Herbstpilz-Cappuccino mit warmem Milchschaum und gerösteten Haselnüssen	Fr.	10.00
Kürbissuppe mit Honig verfeinert mit Rahmtupf und Kürbiskern-Öl	Fr.	9.50

Wilde Hauptgerichte

Rehschnitzeli „Weidmannsheil“	Hauptgang	Fr.	39.00
an Wildrahmsauce mit Cognac	kleinere Portion	Fr.	34.00
serviert mit Spätzli und Grossteils Herbstgemüse			

Hausgemachter Pfeffer	Hauptgang	Fr.	30.00
serviert mit Spätzli	kleinere Portion	Fr.	26.00
und Grossteils Herbstgemüse			

(je nach „Jägers Glück“ Gems, Damhirsch oder Reh - unser Serviceteam gibt Ihnen gerne Auskunft)

Damhirschschnitzeli „Förster Art“**	Hauptgang	Fr.	39.00
mit Pilzrahmsauce	kleinere Portion	Fr.	34.00
serviert mit hausgemachter Mais-Spinatroulade			
und Grossteils Herbstgemüse			

Wildgeschnetzeltes „Hubertus“	Hauptgang	Fr.	33.00
an Weinbrandsauce mit Trauben	kleinere Portion	Fr.	28.00
serviert mit Spätzli und Grossteils Herbstgemüse			

Damhirschzucht Breitenacher
Guets vom Bärg

**Die Familie Durrer hält bereits seit 2010 Damhirsche auf dem Breitenacher in Dallenwil. Die Herde hat eine grosse Weidefläche, frisches Quellwasser und einen Unterstand für die Winterfütterung zur Verfügung. In der Schweiz ist der Damhirsch nicht in freier Wildbahn anzutreffen, er wird in Gehegen gehalten. Zur Futterergänzung in den Wintermonaten bekommen die Tiere Heu, Silage und getrocknetes Brot. In dieser extensiven Tierhaltung wachsen die jungen Damhirsche auf natürliche Art langsam heran, um mit ca. 12-18 Monaten ihr Idealgewicht zu erreichen. Das Fleisch von jungen Tieren garantiert eine ausgezeichnete Qualität, ist besonders kurzfasrig und deshalb auch butterzart. Es hat einen sehr niedrigen Fett- und im Vergleich mit anderen Fleischarten einen hohen Eiweissgehalt und ist zudem noch cholesterinarm. Das Damhirschfleisch erfüllt somit gleich mehrere wichtige Kriterien moderner Ernährungstheorien.
Weitere Infos unter www.guetsvombärg.ch

Bei Beilagen-Änderungen mit Kroketten und Mais-Spinatroulade gibt es einen Aufpreis von 2 Franken.

Tatar

Beef-Steak-Tatar „Klassik“	Vorspeise	Fr.	20.00
mit Toast und Butter serviert	Hauptgang	Fr.	29.00
Wild-Tatar vom Hirsch	Vorspeise	Fr.	21.00
mit Toast und Butter serviert	Hauptgang	Fr.	30.00
auf Wunsch mit Calvados, Whisky oder Cognac	+	Fr.	3.00

Fleischlose Hauptgänge

Hausgemachte Mais-Spinatroulade	Hauptgang	Fr.	26.00
mit Pilzsauce, garniert mit Grossteils Herbstgemüse	kleinere Portion	Fr.	22.00
und Früchtegarnitur			
“Weidmann’s Kein Glück-Teller“	Hauptgang	Fr.	23.00
Wildbeilagen ohne Gejagtes	kleinere Portion	Fr.	19.00
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni			
und Früchtegarnitur, auf Wunsch mit Wildrahmsauce			
“Spätzlipfanne“	Hauptgang	Fr.	21.00
Hausgemachte Eierspätzli mit Gartengemüse	kleinere Portion	Fr.	18.00
Rahm und geriebenem Grossteiler Sbrinz			

Alt bewährte Klassiker

„Grossteiler Schwingerteller“	Hauptgang	Fr.	28.00
Schweinssteak	kleinere Portion	Fr.	24.00
mit Waldhaus-Kräuterbutter			
Pommes frites und Gemüsegarnitur			
Holzerkotelette „Heiri“		Fr.	27.00
Panierte Schweinskotelette			
mit Bratensauce und Pommes frites serviert			
auf Wunsch eine Beilagen Portion Gemüse dazu		Fr.	+4.00
Kalbs-Cordonbleu „Doppelt hält besser“		Fr.	38.00
mit zweierlei Käse (Raclette und Greyerzer)			
und Schinken gefüllt			
dazu Kartoffelkroketten und Gemüsegarnitur			
„Schnipo“	Hauptgang	Fr.	22.00
Panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück	kleinere Portion	Fr.	18.00
mit Pommes frites und Zitronengarnitur			
auf Wunsch eine Beilagen Portion Gemüse dazu		Fr.	+4.00
„Poulet-Fitness“		Fr.	25.00
Schweizer Pouletbrustschnitzel mit Kräuterbutter			
und reichhaltiger Salatgarnitur			
Knusperli-Fitness	Hauptgang	Fr.	31.00
Egli-Fischfilet im Bierteig mit Sauce Tartare	kleinere Portion	Fr.	26.00
und reichhaltiger Salatgarnitur			

Bei Beilagen-Änderungen mit Kroketten und Mais-Spinatroulade gibt es einen Aufpreis von 2 Franken.
Gerne bereiten wir Ihren Fitnessteller auch mit Gemüse statt Salat zu. Aufpreis von 2 Franken

Unser Senioren-Menü

„Vitamine für's Fitbleiben“
Kleines Schüsseli gemischter Salat an Hausdressing
oder ein Teller von unserer Tagessuppe

„Evergreen“
Ein Schweinsrahmschnitzeli an Rahmsauce
mit Kartoffelkroketten und buntem Gemüse

„Goldrichtig“
Mini-Eiskaffee im Cheliglas mit Rahm

3 Gang Seniorenmenü	Fr. 29.50
Hauptgangteller	Fr. 19.50

Für den kleinen Hunger

Chicken Nuggets	grosse Portion	Fr.	18.00
serviert mit Pommes frites	kleinere Portion	Fr.	15.00
Portion Pommes frites		Fr.	7.50
„Käseschnitte“ Brotscheibe mit Weisswein beträufelt		Fr.	16.00
mit Schinken belegt und mit Seiler Raclette überbacken, serviert mit Spiegelei			
“Bunter Salatteller“		Fr.	16.00
Liebevoll zubereitete Salate mit gekochtem Ei garniert			
“Krapfen-Fitness” Röstikrapfen	grosse Portion	Fr.	21.00
mit Frischkäsefüllung, garniert mit bunten Salaten	kleinere Portion	Fr.	18.00
Faustbrot mit Schinken, Käse, Salami		Fr.	7.50
Wurstsalat einfach		Fr.	12.00
Wurstsalat garniert mit bunten Salaten		Fr.	16.00
Wurst-Käsesalat einfach		Fr.	14.00
Wurst-Käsesalat garniert mit bunten Salaten		Fr.	18.00
Grossteiler-Teller			
Auswahl von kaltem Fleisch und Käse mit Garnitur		Fr.	16.00

Für unsere kleinen Gäste

„Rapunzel“
Grüner Salat mit
Rüeblistreifen

CHF 5.00

„Suppenkaspar“
Bouillon mit
hausgemachten Flädli

CHF 5.00

„Pippi Langstrumpf“
Paniertes
Schweinsschnitzel
mit Pommes frites

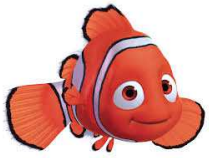
CHF 10.00

„Sandmännchen“
Chicken Nuggets
mit Pommes frites
und Karottengemüse

CHF 10.00

„Mickey Mouse“
Schweinsrahmschnitzel
mit Teigwaren

CHF 10.00



„Nemo“
Fischknusperli
mit Sauce Tartare
Pommes frites
oder Blattsalaten

CHF 10.00

Unsere kinderfreundlichen Preise gelten bis 12 Jahre. Die Portionengrösse ist abgestimmt auf Kinder mit ca. 4-8 Jahren.
Fleisch- u. Fischherkunft siehe grosse Menükarte. Bei Allergien & Intoleranzen bitte an uns wenden. Preise inkl. 7.7% MwSt

Für unsere kleinen Gäste

„Piraten-Toast“
Zwei Scheiben Toast
mit Pouletbrust und
Speck, dazu frittierte
Kartoffeln im Körbli

CHF 15.00

„Robin Hood“
Hausgemachte Eierspätzli
mit Käse und Rahm

CHF 9.00

„Heidi“
Portion Pommes frites
mit Ketchup

CHF 5.00

„Spiderman“
Kernser Teigwaren
mit Tomatensauce

CHF 5.00

Einhorn-Dessert
„Rainbow Candy“
1 Kugel Vanilleglace
mit buntem
Einhorn-Meringue,
Marshmallow-Ohren,
Regenbogen-
Gummischlange
Zuckerstreusseln & Rahm

CHF 7.50

Fussball-Dessert
„Kicker-Coupe Oreo“
1 Kugel Stracciatellaglace
mit Oreo-Knusperboden
grünen Zuckerstreusseln,
Rahm & Fussballdeko

CHF 7.50

Unsere kinderfreundlichen Preise gelten bis 12 Jahre. Die Portionengrösse ist abgestimmt auf Kinder mit ca. 4-8 Jahren.
Fleisch- u. Fischherkunft siehe grosse Menükarte. Bei Allergien & Intoleranzen bitte an uns wenden. Preise inkl. 7.7% MwSt