Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat 9
mit gerösteten Kernen und Baumnusssplittern

Chrüsimüsisalat 11
mit gerösteten Brotwürfeln, Nüssen, Kernen und Ei

Nüsslersalat 14
mit Speck, Ei und gerösteten Brotwürfeln

Ziegenkäsepralinen 16
dazu Quittengelee und Knäckebrot

Kürbis-Currycrèmesuppe 11
mit Kürbiskernöl und Schlagrahm

Auf Vorbestellung ab 2 Personen

Reh- oder Gamsrücken (zweifacher Service)
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und Mirza Apfel

65 pro Person

Hauptspeisen

Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Lenker Berg Bleu Dörrpflaumen und Vorderschinken *dazu Frienisberger Frites und Gemüse*	31
Klassisches Wiener Schnitzel (Kalb) *mit Frienisberger Frites und Preiselbeerkonfitüre*	46
Kalbsgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce *mit Röschti und Gemüse*	39
Verschiedene Wildspezialitäten aus dem Emmental und dem Berner Oberland *nach Tagesangebot*	Tagespreis
Spätzlipfanne *mit Marroni, Äpfeln, Rosenkohl, Champignons und Preiselbeeren*	28
Risotto mit Steinpilzen aus der Region *und Mascarpone*	29
Vegetarischer Nussbraten an Kräuterrahmsauce *mit hausgemachten Nudeln und Gemüse*	32
Hausgemachte Pasta mit oder ohne Fleisch *nach Tagesangebot*	23 / 20

**„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen"**

Winston Churchill

Desserts

Simus Schoggikuchen *dazu Crème fraîche und Früchtecoulis*		11
Kürbisparfait *mit Lebkuchen, karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl*		12
Sofias Empfehlung		Tagespreis
Vermicelles aus Siselen mit Meringue und Rahm gross (mit oder ohne Glace) klein (mit oder ohne Glace)		 17 / 14 12 / 10
Hausgemachte Glace *Vanille, Schoggi, Mocca, Ingwer, Zitrone* *weitere Rahmglace/Sorbets nach Angebot*	pro Kugel mit Rahm plus	4 1
Bäremüntschi *Hausgemachte Pralinées als kleine süsse Verführung*	pro Stück	3
Café deluxe *Kaffee oder Espresso mit süssen Grüssen aus der Küche*		11

**Geniessen Sie dazu ein Digestiv oder einen Grappa
von unserem Spirituosenangebot.**

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt.