



# Wildkarte

## VORSPEISEN

	klein	
WILD TERRINE, hausgemacht, mit Fruchtchutney und Herbstgarnitur	15	20
KÜRBISSUPPE mit Rahmhaube und karamellisierten Kürbiskernen		11
NÜSSLERSALAT an Himbeerdressing mit sautierten Eierschwämmli		15

## HAUPTGERICHTE

WILDSCHWEINPEFFER, hausgemacht, an kräftiger Rotweinsauce, jägerart	32	36
REHPFEFFER, hausgemacht, an kräftiger Rotweinsauce, jägerart	32	36
REHGESCHNETZELTES an feiner Cognacrahmsauce	41	45
REHSCHNITZEL an feiner Wildrahmsauce	41	45
REHRÜCKEN nach Art des Hauses, rosa gebraten, an Waldpilzsauce		53
HIRSCHBRATEN, geschmort, jägerart	32	36
WEIDMANNSSHEIL-TELLER, Hirschentrecôte, rosa gebraten, an Waldpilzsauce		45

*Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen Rosenkohl, Rotkraut aus der Region und glasierte Kastanien wahlweise mit unseren hausgemachten Spätzli, hausgemachtem Kartoffelstock oder Butternudeln.*

HERBST-WILDTELLER, hausgemachte Spätzli mit Cognacrahmsauce und frischen Pilzen, Rosenkohl, Rotkraut aus der Region, glasierte Kastanien, Trauben	30	34
---	----	----

## WILDMENÜ

KÜRBISSUPPE mit Rahmhaube und karamellisierten Kürbiskernen  
 NÜSSLERSALAT an Himbeerdressing mit Eierschwämmli  
 ZARTES REHGESCHNETZELTES an feiner Cognacrahmsauce mit unseren hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut aus der Region und glasierten Kastanien  
 CHF 57

## WEINEMPFEHLUNG

ROTWEIN	Kronos 2022 <i>Giauque Weinbau, Ligerz</i>	10cl	8.2	75cl	49
	Rioja Vivanco Reserva 2017 <i>Vivanco Bodega, Spanien</i>	10cl	8.2	75cl	49
		Magnum 2017			98
SAUSER	Ramseier, alkoholhaltig	10cl	2.6		

Alle Preise in CHF und inklusive 8,1% MWST  
 Tous les prix s'entendent en CHF avec 8,1% incluse



# Carte de chasse

## Entrées

	petit	
<i>Terrine de gibier maison avec chutney aux fruits et garniture automnale</i>	15	20
<i>Délicieuse soupe à la courge sous un capuchon de crème et de graines de courge caramélisées</i>		11
<i>Salade de doucette avec des chanterelles sautées et dressing à la framboise</i>		15

## Plat principal

<i>Civet de sanglier maison à la sauce au vin rouge de la manière chasseur</i>	32	36
<i>Civet de chevreuil maison à la sauce au vin rouge de la manière chasseur</i>	32	36
<i>Emincé de chevreuil à la sauce à la crème affinée au cognac</i>	41	45
<i>Escalopes de chevreuil avec sa sauce gibier affinée à la crème</i>	41	45
<i>Selle de chevreuil maison avec sa sauce aux champignons des bois</i>		53
<i>Rôti de cerf braisé, à la manière chasseur</i>	32	36
<i>Entrecôte de cerf «Bonne Chasse» avec sa sauce aux champignons des bois</i>		45

Tous les plats principaux sont accompagnés de choux de Bruxelles, de chou rouge de la région de marrons glacés et à choix de spätzli maison, de purée de pommes de terre maison ou de nouilles au beurre.

<i>Assiette de chasse automne, spätzli maison avec sauce à la crème affinée au cognac et des champignons frais accompagnés de choux de Bruxelles, de chou rouge de la région et marrons glacés</i>	30	34
--	----	----

## Menu de chasse

<i>Soupe à la courge sous un capuchon de crème et de graines de courge caramélisées</i>	
<i>Salade de doucette avec des chanterelles sautées et dressing à la framboise</i>	
<i>Emincé de chevreuil à la sauce à la crème affinée au cognac accompagné de spätzli maison, choux de Bruxelles, chou rouge de la région et marrons glacés</i>	
CHF 57	

## SUGGESTION DE VIN

ROTWEIN	Kronos 2022	10cl	8.2	75cl	49
	<i>Giauque Weinbau, Ligerz</i>				
	Rioja Vivanco Reserva 2017	10cl	8.2	75cl	49
	<i>Vivanco Bodega, Spanien</i>	Magnum 2017			98
SAUSER	Ramseier, alcoolisé	10cl	2.6		



# Speisekarte

## VORSPEISEN

DIVERSE BLATTSALATE mit Ei und Tomate an Hausdressing 10

NÜSSLERSALAT mit Ei, Speck und gerösteten Brotwürfelchen an Hausdressing 15

GEMISCHTER SALAT 12

## HAUPTGÄNGE

BIELERSEE-EGLIFILETS FRITTIERT mit Salzkartoffeln, Tartarsauce und Marktgemüse 45

BIELERSEE-EGLIFILETS MEUNIÈRE mit Salzkartoffeln, Kapern und Marktgemüse 46

„SCHWEINS-CORDON BLEU HAUSGEMACHT“, gefüllt mit Greyerzerkäse und gekochtem Bauernschinken, dazu Pommes-Frites und Marktgemüse 38

SCHWEINSSCHNITZEL „Melba“ an sämiger Pilzrahmsauce mit Butternudeln Marktgemüse 31

„BRÜGGSTEAK“, vom Entrecôte geschnittenes Steak an kräftiger grüner Pfeffersauce, mit Kroketten und Marktgemüse 42

\*FRÜCHTE-CASIMIR im Gemüsereisring mit frischer Früchtegarnitur 28

\*Kann auch als vegan bestellt werden



# Menu

## ENTREES

<i>Diverses salades vertes avec œuf, tomates et sauce maison</i>	10
<i>Salade de doucette avec œuf, lard, croûtons et sauce maison</i>	15
<i>Salade mêlée</i>	12

## PLATS PRINCIPAL

<i>Filets de perche lac de bienne frits avec pommes de terre naturees, sauce tartare et légumes du marché</i>	45
<i>Filets de perche lac de bienne meunière avec pommes de terre naturees câpres et légumes du marché</i>	46
<i>„Cordon bleu de porc maison“ au fromage Gruyère et jambon (cuit) paysan avec pommes frites et légumes du marché</i>	38
<i>Escalope de porc à une onctueuse sauce à la crème aux champignons, pêche, avec nouilles au beurre et légumes du marché</i>	31
<i>„Brüggsteak“, steak d'entrecôte à une sauce relevée au poivre vert avec croquettes et légumes du marché</i>	42
<i>*Casimir de fruits servi dans son anneau de riz aux légumes garni de fruits frais</i>	28

\*Peut être commandé végétarien