




**... zum Einstieg in die Gaumenfreuden ...**

Zweierlei von der Kalbsmilke, kunsprig gebraten  und als Tatar mit Trüffel, dazu eingelegter Kürbis 23.00



Hauchdünner Wildschweinschinken auf Linsen  mit Suhrer Nüsslisalat von Christian Fischer 19.00

Gepfefferte Makrele mit eingelegter Rande, Birnenchip und Orange 18.00

Zweierlei vom Thunfisch (Wonton und geräuchert) mit marinierter Ananas und Kefen 23.00

Suhrer Nüsslisalat mit Hausdressing, gehacktem Ei, Speck und Ruchbrotcroûtons  15.00

**... seidig, samtig, schaumig ...**



Kürbiscappuccino mit Amaretto und gerösteten Kernen   10.00

Cremige Sauerkrautsuppe mit Speck und Champignons 12.00

Wildconsommé mit Pistaziennocken  13.00

**... fleischlose Köstlichkeiten ...**

Das Beste vom Wild nur ohne Fleisch!  26.00

Sämiges Maronirisotto mit Parmesanspänen und gebratenen Steinpilzen   28.00

Cremige Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Baumnüssen  24.00

**... aus See, Fluss & Meer ...**

Gebratene Seezungenfilets an Sake Sauce mit blauen Kartoffeln, Pak Choi und Wasserkastanien 39.00

Gebratenes Zanderfilet auf cremigem Champagnerkraut mit Schupfnudeln und Wacholderluft 32.00

**... von der Weide ...**

Stephan's Rinds Hacktätschli an Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzli und Mandelbroccoli 32.00

Australisches Rindsfilet an Pfeffersauce mit Pommes Berny und dreierlei Kürbis		
	160 gr	200 gr
	48.00	54.00

## ...Vom Jäger...

Rehschnitzel „Mirza“ mit Wildrahmsauce		41.00
Steak vom Hirschrücken in kräftiger Cognac-Jus	170 gr	45.00
Saftiger Hirschpfeffer mit Silberzwiebeln und Speck		29.00
Klassischer Rehrücken „flambé“ am Knochen gegart mit Brombeersauce, ab 2 Personen (Serviert in 2 Gängen)		pro Person 61.00

Zu den Wildgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli oder Schupfnudel, Rotkraut und herbstliche Garnituren

## ...bärenstarke Klassiker...

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ mit feinen Kräutertagliatelle		44.00
Kalbs-Cordon bleu „Bären“ mit Bauernschinken und gereiftem Greyerzer serviert mit Marktgemüse und Pommes frites		45.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit hausgemachter Butterrösti		38.00

**... die süsse Verführung ...**

Millefeuille von der Maroni mit Schokolade  
und eingelegten Zwetschgen 14.00

Schokoladenkuchen mit Früchtekompott und Birnensorbet 15.00

Crêpes Suzette „flambé“ der Klassiker aus Frankreich,  
erfreut seit Generationen die Herzen aller Schleckermäuler 15.00

Coupe Nesselrode 13.00

Vermicelles mit Meringue und Rahm 10.00

**Glacekugeln 3.00**

Vanille Erdbeer  
Mocca Caramel  
Schoggi Stracciatella

**Sorbetkugeln 3.00**

Zitrone Mango  
Birne Apfel  
Zwetschge Himbeer

**... oder lieber Käse ...**

Auserlesene Käse von Rolf Beeler mit Früchtebrot 15.00

## Unsere Lieferanten

Comestibles	Fideco Murten
Fleisch	Strässle Suhr Traitafina Lenzburg Fideco Murten
Fisch	August u. Sonja Nadler Biofischzucht Nadler AG Rohr Fideco Murten Bianchi
Gemüse	Berger Olten Christian Fischer Suhr
Käse	Rolf Beeler/Susanne Klemenz
Konfekt	Hausgemacht Törtlifée
Kolonialwaren	Scana Dübendorf

Rindsfilet:	Australien*
Rindsfiletspitzen:	Irland
Kalbsfleisch:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Makrele:	ICES IIa, IVa, VIa, VIIj
Tunfisch:	FAO 71Parilic
Seezunge:	Niederlande
Zander	FAO 04/05-Irlandwater
Wild:	EU/Neuseeland
Wildschweinschinken:	Österreich

\*kann mit hormonellen Leistungsförderern und Antibiotika erzeugt worden sein