

Salate und kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat	8.00
Gemischter Salat	9.50
„Bärner Märtsalat“ Knackig bunte Blattsalate mit Speckstreifen, gehacktem Ei, Trauben, Champignons und knusprigen Brotcroûtons	13.50
Nüsslersalat ...	
... mit gehacktem Ei und Brotcroûtons	10.50
... mit gehobelter Belper Knolle und Trauben	13.50
<i>Wählen Sie Ihr Dressing: French, Italienne oder Honig-Balsamico</i>	
Knusprig gebackene Ziegenfrischkäse-Rollen mit Waldpilzen auf Randen-Carpaccio mariniert mit kaltgepresstem Sesamöl	14.50
Hausgemachte Wildfleischterrîne mit Trockenfrüchten serviert mit Kürbis-Ingwer-Chutney und buntem Salatbukett	16.50
Wildschwein-Rohschinken begleitet von Mascarpone-Feige und bunten Herbstsalaten	15.50
Im Tabak hausgeräucherter lauwarmer norwegischer Lachs serviert mit süss-sauer eingelegtem Senf-Wurzelgemüse, rohen Randenspaghetti und Sprossen	18.50
Würziges Rindfleischtatar mit Kapern, Zwiebeln und Gurken serviert mit goldenem Toast und Butter	18.50
	<i>als Hauptgericht</i> 29.50

Suppen

Kürbis-Birnen-Cremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kernen	10.50
Steinpilz-Cappuccino mit knuspriger Ziegenfrischkäserolle mit Waldpilzen	12.50

Vegetarische Gerichte

	kl. Port	gr. Port
Wirsing-Pfannkuchen serviert auf einem Steinpilz-Tomaten-Ragout mit Schnittlauch-Frischkäse-Sauce	18.00	24.00
Kürbis-Ravioli im Mohn Teig mit Nüssen und Salbeibutter mit rohen Randen-Spaghetti und Sprossen	19.00	25.00

Fischgerichte

	kl. Port	gr. Port
Im Tabak hausgeräucherter lauwarmer norwegischer Lachs serviert mit Kürbis-Gnocchi im Knusperkorbchen und Balsamico-Linsen	28.00	35.00
Baby-Eglifilets nach Art des Chef's mit Champignons und Kapern serviert mit Salzkartoffeln	29.00	37.00
Sautierte Jakobsmuscheln „Asia Style“ mit Zitronengras, Ingwer, Chili, Sesam, Sojasauce und knackigem Gemüse serviert im Knusperkorbchen mit Jasminreis	36.00	42.00

Fleischgerichte

	kl. Port	gr. Port
Bauernbratwurst von der „Linden Metzgerei“ mit Zwiebelsauce und knuspriger Butter-Rösti		19.50
Gebratene Pouletstreifen mit Gemüse und würziger grüner Currysauce serviert mit Jasmin-Reis	25.00	29.50
Geschnetzelte Kalbsleberli mit Kräutern und Portwein serviert mit knuspriger Butter-Rösti	29.00	35.00
Kalbsgeschnetzelt an Steinpilz-Rahmsauce serviert mit knuspriger Butter-Rösti	33.00	39.00
Gebratenes Swiss-Beef-Entrecôte mit Sauce Béarnaise, Williamskartoffeln und buntem Gemüsebukett (250 g)		46.00
(150 g)	38.00	