



HOTEL EMMENTAL

geniessen & verweilen

ZEIT FÜR GENUSS „APRIL“

Gruss aus der Emmental-Küche

Tatar vom Kalb
Estragon | Gurke | Grüner Apfel

Curryschaumsüppchen
Crevette | Papadam | Edamame

Zander „Royale“
Fregola Sarda | Safranschaum

Duo vom Lamm
Polenta | Oliven | Balsamico-Jus

Käse
Hausgemachtes Chutney | Panforte

Crèmeschnitte „Deluxe“
Rhabarber | Tonkabohne

Friandises

| | |
|---------------|-----|
| Menu komplett | 110 |
| Menu 4 Gang | 86 |

VORSPEISEN

| | |
|--|-------|
| Tatar vom Kalb Estragon Gurke Grüner Apfel | 24.50 |
| Schottischer St. James Rauchlachs Shortbread Zitronen-Frischkäse | 15 |
| Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi Frühlingsspinat Erbsen Mascarpone Morcheln | 24 |
| Bunter Blattsalat Kernen Allerlei Parmesan Cracker | 9.50 |
| Ämmitau-Salat Speckstreifen Brotchips | 12.50 |
| Dressings: Haus-Dressing Passionsfrucht-Vinaigrette | |
| Hausgemachte Kraftbrühe Sherry | 13.50 |
| Bärlauch-Crèmesuppe | 14.50 |
| Curryschaumsüppchen Crevette Papadam Edamame | 15.50 |

FLEISCHGERICHTE

| | |
|--|--------|
| T-Bone Steak Marktgemüse Beilage nach Wahl (ab zwei Personen, Garzeit ca. 35 min.) | 56 p.P |
| Entrecote vom Weiderind Rotweinjus Chimi Churri Marktgemüse Beilage nach Wahl | 54 |
| Kalbsgeschnetzertes Champignons Senfsauce Langnauer Bio Rösti | 38 |
| Cordon bleu Rohschinken Bergkäse Frühlingkartoffeln Marktgemüse | 39 |
| Secreto vom Weideschwein, gegrillt auf Holzkohle Morchelrahmsauce Marktgemüse Beilage nach Wahl | 34 |
| Duo vom Lamm Polenta Olivenkrokant Balsamico-Jus | 52 |
| Lamm-Voessen Safransauce Stampfkartoffeln Marktgemüse | 36 |

Beilagen:

Pommes-Frites | Kroketten | Langnauer Bio Rösti
Hausgemachte Tagliatelle | Couscous | Stampfkartoffeln

FISCHGERICHTE

| | |
|---|----|
| Schaufelbühl Forellenfilet Frühlingsspinat Belper Knolle Couscous Zitronen-Beurre blanc | 42 |
| Zander „Royale“ Fregola Sarda Frühlingszwiebeln Erbsen Safranschaum | 43 |

VEGI

| | |
|--|----|
| Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi Frühlingsspinat Bärlauch Erbsen Mascarpone Morcheln | 32 |
| Gefüllte Ofenkartoffel Couscous Gemüse Tzatziki (Vegan) | 28 |

SNACKS

| | |
|--|----------------|
| Grüner Blattsalat Kernen Allerlei Parmesan cracker | 9.50 |
| Ämmitau-Salat Speckstreifen Brotchips | 12 |
| Tagessuppe (Der Service empfiehlt) | 6.50 |
| Pouletflügeli im Chörbli | pro Stück 2.50 |
| Portion Pommes Frites | 8.50 |
| Schnitzelbrot „Michu“ | 15.50 |
| Apero Plättli | 26 |
| Panierte Schweinsschnitzel Pommes Frites | 26 |
| Schweinsrahmschnitzel Pfirsich Pommes frites | 26 |
| Bauernbratwurst Zwiebelsauce Pommes Frites | 24.50 |
| „Ämmitau“ Burger Briochebun Cocktailsauce | 17.50 |
| Mit Pommes-Frites | 22.50 |
| Flammkuchen: Speck Zwiebeln | 16.50 |
| Rauchlachs / Zwiebeln Kapern | 19.50 |
| Zwiebeln Oliven Peperoni | 15.50 |

DEKLARATION

Soweit möglich beziehen wir unsere Produkte aus der Region.

Unsere Lieferanten:

FLEISCHHERKUNFT

| | |
|--------------|---------|
| Kalb | Schweiz |
| Schwein | Schweiz |
| Rind | Schweiz |
| Wurstwaren | Schweiz |
| T-Bone Steak | Schweiz |
| Poulet | Schweiz |
| Lamm | Irland |

FISCHHERKUNFT

| | |
|-----------------------|---------|
| Forelle, Rauchforelle | Schweiz |
| Zander | Polen |
| Crevette | Vietnam |

ALLERGIEN

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie das Serviceteam auf Anfrage gerne.