



SPEISEKARTE

ZEIT FÜR GENUSS „MAI“

Gruss aus der Emmental-Küche

Geflügel-Baumnuss-Terrine | Erbsli | Apfel

Tomaten-Ananas-Süpli

Kokosnuss | Jakobsmuschel | Speck

Temperierte Schaufelbühl Forelle

Rhabarber | Frühslingsrüebli

Kartoffel-Chips

Zweierlei Kalb

Grill-Spargel | Safran-Risotto

Käse

Hausgemachtes Chutney | Panforte

Schokoladen-Balsamico-Mousse

Limetten-Sorbet | Rosmarin

Friandises

Menu komplett 110

Menu 4 Gang 86

VORSPEISEN

Geflügel-Baumnuss-Terrine Erbsli 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
Spargel-Crèmesuppe	14.50
Tomaten-Ananas-Süpli Kokosnuss Jakobsmuschel Speck	15.50

FLEISCHGERICHTE

Tomahawk-Steak Marktgemüse Beilage nach Wahl (ab zwei Personen, Garzeit ca. 35 min.)	56 p.P.
Entrecôte vom Weiderind Rotweinjus Chimi Churri Marktgemüse Beilage nach Wahl	54
Kalbsgeschnetztes Champignons Senfsauce Langnauer Bio Rösti	38
Cordon bleu Rohschinken Rhabarber-Frischkäse Frühlingskartoffeln Marktgemüse	39
Kalbsleberli Himbeer-Essigsauce Langnauer Bio Rösti	34
Zweierlei Kalb Grill-Spargel Safran-Risotto	52

Beilagen:

Pommes-Frites | Kroketten | Langnauer Bio Rösti
Hausgemachte Tagliatelle | Weisswein-Risotto

FISCHGERICHTE

Schaufelbühl Forellenfilet
Marktgemüse | Weisswein-Risotto
Estragon-Beurre blanc 42

Temperierte Schaukelbühl Forelle
Rhabarber | Frühlings-Rüebli
Kartoffel-Chips 43

VEGI

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi
Frühlingsspinat | Bärlauch
Erbsen | Mascarpone | Morcheln 32

Frühlings-Risotto
Auberginen-Involtini | Kräuter-Frischkäse
(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
Apéro 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.
Über den QR-Code gelangen Sie zu unseren Partnern.



FLEISCHHERKUNFT

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Tomahawk-Steak	Irland
Poulet	Schweiz

FISCHHERKUNFT

Forelle, Rauchforelle	Schweiz
Jakobsmuschel	Nordwestpazifik
	Schleppnetz
	MSC Zertifiziert

ALLERGIEN

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