



# SPEISEKARTE

## **ALLERGIEN – Wir beraten Sie gerne**

**Werte Kundin, werter Kunde,**

**Auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne weitere Informationen zu Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.**

### **Gesellschaften und Gruppen**

**Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass aus zeitlichen Gründen für Gesellschaften und Gruppen ab 8 Personen die jeweils einzelnen Beträge der Personen nicht von uns ausgerechnet werden können.**

**Sobald die Beträge ausgerechnet sind, werden wir das Inkasso übernehmen.**

**Ausnahme: Das Total der Gesamtrechnung wird durch die Anzahl Teilnehmer zu gleichen Teilen aufgeteilt.**

# Das Team

**Werte Gäste,**

**Es freut uns Sie bei uns zu begrüßen.  
Damit Sie sich bei uns wohlfühlen braucht  
es tatkräftigen Einsatz. Hier unser Team:**

**Gastgeber**

Marco und Corinne Stöckli mit Alina

**Küchenteam**

Michel, Matilde, Bosko, Wali und Meli

**Serviceteam**

Conny, Leonel, Gligor und Suzana

**Hauswirtschaft**

Mebrathi und Freweini

**Dort wo es gerade brennt**

Lucia, Peter, Heidi, Nicole und Salome

**Und ein grosses Dankeschön all jenen die uns im Hintergrund unterstützen, ohne dass  
Sie sie als Gast bemerken.**

## Monatsweine

**Abbaye 1734  
Syrah du Valais AOC 2022  
Schweiz**

Traubensorte: Syrah

Besonders dunkles Gewand mit ins Violette spielenden Glanzlichtern.  
Im Mund treten die Tannine deutlich hervor, mit Anklängen an Gewürze und einer  
schönen Fülle

1 dl	6.50
7.5 dl	42.00

**Fitou Cuvée les Mégalithes  
Domaine Bertrand-Bergé 2022  
Midi - Languedoc-Roussillon, Frankreich**

Traubensorten: Carignan & Grenache noir

Dieser Wein zeichnet sich durch eine tiefrote, intensive Farbe mit granatroten Reflexen  
aus. Die grosszügigen Aromen von schwarzen Früchten wie auch Brombeeren und  
schwarzen Johannisbergen mit würzigen Anklängen von Pfeffer vereinen den Genuss.

1 dl	6.50
7.5 dl	42.00

**Ebesco Rosso  
Azienda Agricola Villanoviana  
Toscana IGT, Italien**

Traubensorte: Merlot & Cabernet Franc

Blühende und fruchtbare Landschaften der Toskana schenken uns diese Trauben, aus  
denen der Winzer vom italienischen Weingut Azienda Agricola Villanoviana mit  
Raffinesse und Feingefühl diesen Rotwein hervorzaubert.

1 dl	6.50
7.5 dl	42.00

## Wild-Gerichte

	Vorspeise	Hauptspeise
<b>Vorspeisen</b>		
<b>Kürbiscrème</b>	10.00	
<b>Nüsslersalat</b> mit Ei, Speck und Croutons	13.00	22.50
<b>Blätterteigpastetli</b> mit auserlesenem Pilzragout im Hauptgang mit Pommes Frites	16.50	28.00
<b>Hauptgerichte</b>		
<b>Rehpfeffer "St. Hubertus"</b> Speckwürfel, Perlzwiebeln, Pilze und Brotkrusten		33.00
<b>Reh-Médallions nach alter Jäger Art</b> an Wildrahmsauce		45.00
<b>Rehrücken-Teller</b> Zarter Rehrücken, tranchiert, an Wildrahmsauce		50.00
<b>Rehrücken auf der Platte (nur auf Vorbestellung), ab 2 Personen</b> Zarter Rehrücken am Knochen, vor dem Gast flambiert		65.00
<b>Wildgeschnetzeltes "Diane"</b> Reh- und Hirschgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Pilzen und Trauben		39.00
<b>Hirsch-Entrecôte "Braconnier"</b> Speckwürfel, Perlzwiebeln und Pilze		43.00
<b>Wilder Vegetarier-Teller</b> Köstliche Wildgarnituren ohne Fleisch		28.00
<b>Pilz-Risotto</b> mit Parmesan Käse	18.00	26.00

**Als Beilage servieren wir:**  
*Hausgemachte Spätzlis oder Nüdeli, Rosenkohl, Rotkraut,  
glasierte Kastanien und Früchte*

**Unsere Wildgerichte werden à la Minute zubereitet.**  
*Bei grosser Nachfrage können Wartezeiten entstehen. Wir danken für Ihr Verständnis.*

## Haus-Spezialität

### Rindsfilet „Diable“



Grilliertes Rindsfilet  
überbacken mit einer scharfen Butter  
dazu Kartoffelkroketten  
und Saisongemüse

48.00

### Jubiläumsgericht « Pro Bösinggen »

Grilliertes Schweinssteak  
an Cognac-Senfsauce  
mit Bratkartoffeln  
und Saisongemüse

29.00



## Pizza-Abend

### Donnerstagabend

jede Pizza zu Fr. 14.00

## Vorspeisen + Suppen

	Vorspeise	Hauptspeise
<b>Grüner Salat</b>	8.50	
<b>Gemischter Salat</b>	11.00	19.00
<b>Tagessuppe</b> (bitte fragen Sie den Service)	7.00	



## Kalte Speisen

<b>Rinds-Tatar</b> abgeschmeckt mit Cognac, serviert mit Toast und Butter <i>Wählen Sie zwischen mild, mittel oder scharf gewürzt.</i>	23.50	29.50
--	-------	-------

## Hauptgerichte

### Rind

**Grilliertes Entrecôte „Café de Paris“** 39.00  
mit Pommes Frites und Saisongemüse

### Pferd

**Zartes Pferde-Entrecôte an Pfeffersauce** 38.00  
mit Kartoffelkroketten und Saisongemüse

### Schwein

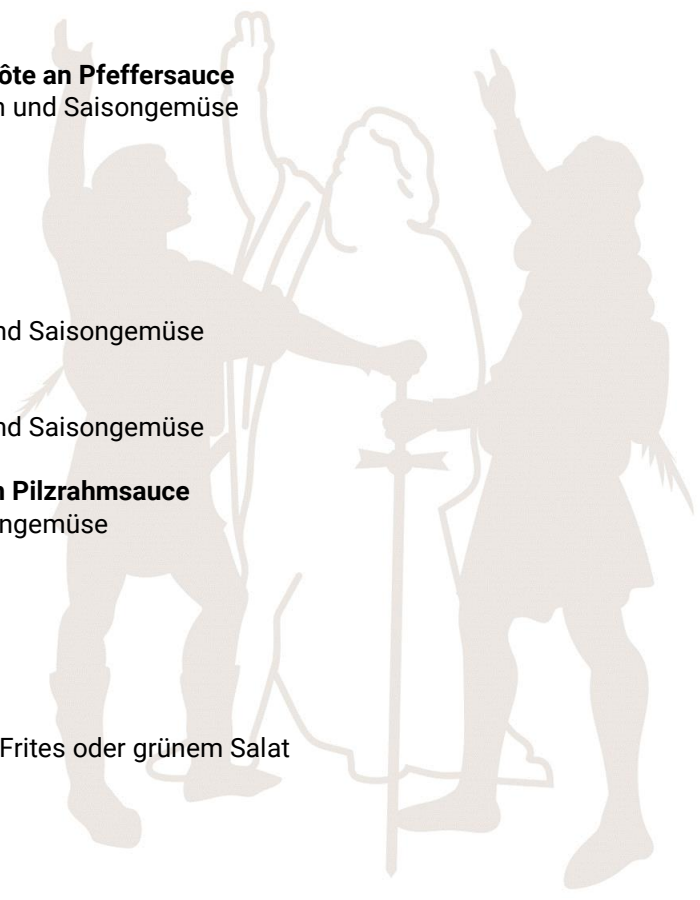
**Paniertes Schnitzel** 29.00  
mit Pommes Frites und Saisongemüse

**Cordon Bleu** 34.00  
mit Pommes Frites und Saisongemüse

**Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce** 29.00  
mit Nudeln und Saisongemüse

### Geflügel

**Pouletflügeli** 19.00  
serviert mit Pommes Frites oder grünem Salat





## Fisch

<b>Zander-Knusperli mit Tartaresauce</b> serviert mit Pommes Frites oder grünem Salat	23.00
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> mit Tartare Sauce, Pommes Frites und Gemüse garnitur	32.00

## Fleischlos

<b>Reichhaltiger Gemüseteller mit Pommes Frites</b>	25.00
<b>Hausgemachte Linsen-Taler an Sweet Chili Sauce</b> mit Gemüse garnitur und Pommes Frites	27.00
<b>Portion Pommes Frites</b>	9.50

*Beilage:* 6.00

## Pizzas

(serviert ab 18.00 Uhr)

<b>Margherita</b> Tomaten, Mozzarella	15.00
<b>Napolitaine</b> Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern	19.00
<b>Prosciutto</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken	18.00
<b>Funghi</b> Tomaten, Mozzarella, frische Champignons	18.00
<b>Quattro Stagioni</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Peperoni, frische Champignons, Artischocken	20.00
<b>Paysanne</b> Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, frische Champignons	22.00
<b>Calzone</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Ei (gedeckte Pizza)	22.00
<b>Hawaii</b> Tomaten, Mozzarella, Ananas, Schinken	20.00
<b>Eidgenossen</b> Tomaten, Mozzarella, Speck, Schinken, Peperoni, Ei, frische Champignons	24.00
<b>Thon</b> Tomaten, Mozzarella, Thon (VNM), Zwiebeln	20.00
<b>Diabolo</b> Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Chili, scharfe Salami	23.00
<b>Vegetarisch</b> Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Artischocken, Gemüse	19.00

Zusätzliche Pizza-Auflagen: 2.00

*Pizza auf 2 Teller: Zuschlag für Gedeck Fr. 2.00.*

*Pizzas zum Mitnehmen: Reduktion von Fr. 2.00.*

## Weine im Offenausschank

	1 dl.	5 dl.
<b>Weisswein</b>		
Vully, Simonet Père & Fils, Môtier	4.40	21.00
Yvorne Herni Badoux Aigle	5.20	25.00
Fendant Rapilles Provin	4.00	19.00
Johannisberg AOC Valais	5.00	24.00
Pinot blanc- Chardonnay AOC Genfs	5.00	24.00
<b>Roséwein</b>		
Rosé « la Benjamine » AOC Valais	4.50	22.00
<b>Rotwein</b>		
Vully, Simonet Père & Fils, Môtier	5.40	26.00
Dôle du Valais	4.70	24.00
Goron Beauvalais	4.10	20.00
Pinot Noir Cave du Rhodan AOC	5.40	26.00

*Wir bieten ständig Weine in Flaschenqualität Glasweise an.*

## Flaschen 5 dl Korken

<b>Weisswein</b>		
Petite Arvine Abbaye de Vetroz Valais		27.00
<b>Rotwein</b>		
Humagne Rouge Héritage Varone Sion		28.00
Rioja DOC "Medievo" Crianza		27.00
Primitivo Itynera Apulien		25.00
Amarone Lunare Valpolicella		35.00
Senza Parole, IGT Salento, <i>amabile</i>		27.00

## Tafelwasser

2dl Tafelwasser	1.00
3dl Tafelwasser	2.00
5dl Tafelwasser	3.00
1lt Tafelwasser	6.00

*Wir bieten kein Hahnenwasser an*

## Deklaration von Fleisch, Fleischprodukten und Fisch

Wo immer es möglich ist, berücksichtigen wir Lieferanten und Produkte aus der Region.

Rindsfilet	Schweiz
Rinds-Entrecôte	Schweiz
Pferdefleisch	Kanada
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz
Hinterschinken	Schweiz
Salami, Chorizo	Schweiz
Trockenfleisch	Schweiz
Zanderfilet/ Knusperli	Herkunft: Russland Verarbeitet: Schweiz
Reh- und Hirschfleisch	Schweiz/Österreich

*Anderslautende Produkte sind beim jeweiligen Produkt einzeln angegeben*

### Unsere Lieferanten:

Metzgerei Lehmann, Ueberstorf  
Grossmetzgerei Mérat, Bern  
Früchte und Gemüse: Etter Berno, Kerzers  
Käse: Käserei Friseneit - Schmittlen  
Milchprodukte: Scana  
Brot und Gebäck, Jost Egge Bösing  
Tiefkühlprodukte: Firma Erwin Aeby Tentlingen  
Glacen: Gasser Glace, Schwarzenburg & Mövenpick  
Ei und Eierprodukte: Lüchinger Schmid, Belp  
Schnaps: Brennerei Marchon, Bösing  
Willibraun Praliné: Bäckerei Bärtschi, Laupen  
Süsse und salzige Brezeln: Priska Baeriswyl, Bösing  
Trockenwaren: Scana



### Swiss Gourmet Poulet

Hochwertiges Fleisch von Schweizer Geflügel aus der Region.

Swiss Gourmet Poulets sind saftig, zart und köstlich im Geschmack. Die Basis dafür wird in der besonders tierfreundlichen Haltung gelegt. Swiss Gourmet Poulet ist zu 100 Prozent ein Schweizer Produkt, alle Prozesse vom Ei bis zum Teller unterliegen strengen Kontrollen.



### Premium Seafood

Unsere Zander-Filet wurden nach Schweizer Standards in Russland gezüchtet und in der Schweiz am Neuenburgersee in Chevroux verarbeitet.