

Unsere Salate - Les salades

Bunter Blattsalat – Salade verte	7.00
Gemischter Salat - Salade m�el�ee	8.50
N�usslersalat mit Speck und Ei (saisonal) Salade de m�ache avec lard et �euf	13.50
Grosser Salatteller mit Ei – Assiette des salades	17.50

Kalte & warme Vorspeisen - Les entrées

Raumlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter Saumon fum�e, raifort chantilly, toast et beurre	15.50
Rinds-Tartar (mild oder rassig gew�urzt) Zwiebeln, Kapern, Toast und Butter Tartare de b�euf - (doux �u piquant) aux oignons, capres, Toast, Beurre	16.50
Tartar auch als Hauptspeise erh�altlich	26.50

Suppen - Les potages

Gefl�ugelkraftbr�uhe - Consomm�e de volaille aux l�egumes mit Gem�useeinlage	6.50
Tomatencr�emesuppe hausgemacht- Cr�eme de tomates, mit Basilikumschaum und Brotcro�tons	8.50
Oberhofner Rieslings�uppchen – Soupe au vin blanc	8.50

**Fische aus klarem Wasser
-Les poissons d'eau douce -**

Felchenfilets in Butter gebraten - Filets de féra meunières aux amandes, mit gerösteten Mandeln, Salzkartoffeln und hausgemachter Tartarsauce	29.50
Seniorenteller	24.00
Felchenfilets frittiert - Filets de féra frits mit Salzkartoffeln und hausgemachter Tartarsauce	29.50
Seniorenteller	24.00
Eglifilets frittiert - Filets de perches frits mit Salzkartoffeln und hausgemachter Tartarsauce	29.50
Seniorenteller	24.00
Eglifilets in Butter gebraten - Filets de perches meunières aux amandes, mit gerösteten Mandeln, Salzkartoffeln und hausgemachter Tartarsauce	29.50
Seniorenteller	24.00
Fischtrio «Myrielle» - Trio de poisson « Myrielle » frits Egli-, Felchen- und Zanderfilets frittiert mit knackigem Broccoligemüse, Salzkartoffeln und hausgemachter Tartarsauce	31.50
Zanderfilets „Bartenbach“ - Filets de sandre à la sauce curry an sämiger Curryrahmsauce mit buntem Reis und gebratenen Bananen	31.50
Eglifilets „nach Berner Art“ - Filets de perche bernois gratinés in Butter gebraten, auf einer Röstli angerichtet mit Mousseline-Sauce überbacken	31.50

Saiblingfilets pochiert - Filets d'omble chevalier pochés
au Calvados, an Calvadossauce, Trockenreis
Seniorenteller

31.50

27.00

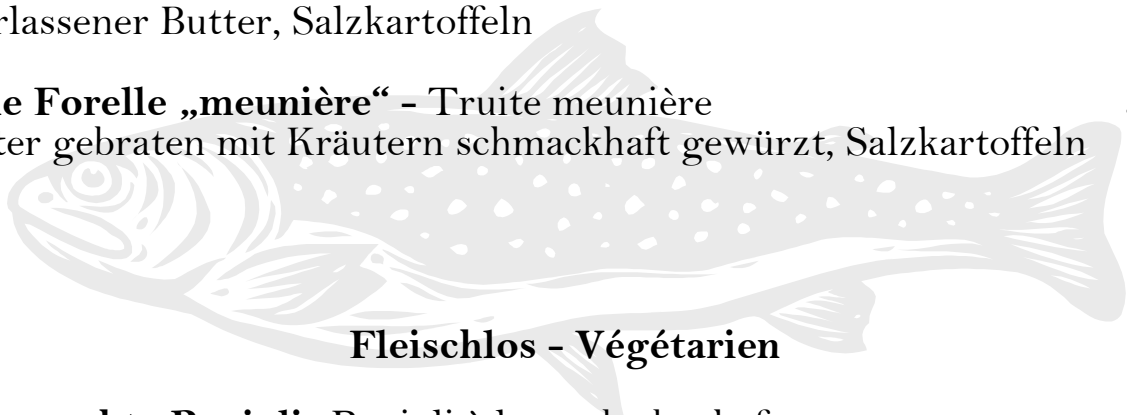
Saiblingfilets „schöne Gärtnerin“ **31.50**
- Filets d'omble chevalier, façon jardinière
in Butter gebraten, Gemüsebouquet, Salzkartoffeln

Frische Fische aus unserem Forellenbecken

Unsere Forellen werden jeden Freitag lebend geliefert. „Es het solang`s het“, erkundigen Sie sich beim Servicepersonal über die Verfügbarkeit!

Frische Forelle blau - Truite au bleu **36.50**
mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln

Frische Forelle „meunière“ - Truite meunière **36.50**
in Butter gebraten mit Kräutern schmackhaft gewürzt, Salzkartoffeln



Fleischlos - Végétarien

Hausgemachte Ravioli -Ravioli à la mode du chef, **25.50**
Füllung je nach Saison / farce saisonal
als Vorspeise / comme Entrée **18.00**

Trockenreis an Currysauce- riz créoles, sauce curry, bananes rôti **18.50**
begleitet von gebratenen Bananen

Gemüsegratin mit Pilzen - Gratins aux légumes **18.50**
avec des champignons

Gemüseteller mit Spiegelei - Assiette de légumes **18.50**
avec oeuf sur le plat

Fleischgerichte - Les viandes

Kalbsrahmschnitzel - Escalope de veau à la crème mit Pilzen, Butternudeln und kleiner Gemüse garnitur	29.50
Seniorenteller	25.50
Wienerschnitzel - Escalope de veau viennoise mit Saisongemüse und Pommes frites	29.50
Seniorenteller	25.50
Schweinsfiletmédailles - médaillons de porc, - an Pfifferlingsauce, mit Butternüdeli und kleiner Gemüse garnitur	29.50
Seniorenteller	25.50

Unsere Klassiker - Les classiques

Oberhofner «Schlosstopf» - Médailles de bœuf, de veau et de porc, Kalbs-, Rinds- und Schweinsmédailles mit hausgemachter Kräuterbutter, Saisongemüse und Pommes soufflées	32.50
Entrecôte « Madagaskar » - Entrecôte à la sauce au poivre an Pfeffersauce, Pommes frites und Gemüse	34.00
Rindsfilet mit Béarnaisesauce - Filet de bœuf avec sauce béarnaise, garnitures de légumes, croquettes dazu servieren wir Ihnen frisches Marktgemüse und Kartoffelkroketten	42.00

Ab 2 Personen- A partir de 2 personnes

*Châteaubriand serviert mit Sauce Béarnaise, Saisongemüse und Stärkebeilage nach Wahl	pro Person	48.00
--	-------------------	--------------

Unsere Stärkebeilagen: Nudeln, Reis, Rösti, Pommes - frites, Pommes-Soufflé und Kroketten

* Um Qualitätseinbussen zu vermeiden, servieren wir Ihnen unser Châteaubriand ausschließlich im Restaurant (nicht auf der Terrasse).Sonntags servieren wir dieses nur auf Anfrage. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.