

herbstliche Vorspeisen

bunter Blattsalat

an unserem Hausdressing

Fr. 8.00

gemischte Saisonsalate

mit gerösteten Kernen

Fr. 9.00

herbstliche Blattsalate

an Hausdressing, begleitet mit Ei,
gebratenem Speck, Champignons und Brotwürfeli

Fr. 13.50

Äs herbstlechs Kürbis-Suppetröimli

frische Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Curry,
verfeinert mit feinstem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Fr. 9.00

Bouillon mit Sherry und Gemüseeinlage

Fr. 9.00

UrDinkelsuppe

Ä gluschtegi Suppe us Schönenwald UrDinkel
(aus UrDinkel-Kernen)
mit Gemüse und Speck

Fr. 9.00

Herbstzyt mit chline Hüppli

Kürbissuppe serviert mit unserer Schafwurst,
Schangnauer-Büffelwurst und Chnoblichnebeli

Fr. 15.50

Unsere Fitness-Teller

geniessen Sie eine bunte Auswahl an
gartenfrischen Saisonsalaten an unserem Hausdressing
begleitet von frischen Früchten

dazu unsere Auswahl für Sie:

saftig gebratene Pouletstreifen

Fr. 26.00

Bure-Bratwurst von unserer Dorfmetzg mit Zwiebelsauce

Fr. 24.00

Schweinsrückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter

Fr. 28.00

Rinds- Entrecote an einer rosa-Pfeffersauce

Fr. 43.00

„Üses Heimatdörfli“

Weisschimmelkäse aus dem Schangnau, paniert

Fr. 26.00

Traditionelles

Bure-Bratwurst von unserer Dorfmetzg

mit Zwiebelsauce und Pommes Frites

Fr. 18.00

Rösti „Hohgantblick“

hausgemachte Rösti mit Zwiebeln und Speck gebraten
mit Hinterschinken, Tomaten und Schangnauer Baumnußkäse überbacken

Fr. 19.50

Äs Schangnauer Büffelgschnätzlets

an feiner Senfrahmsauce

serviert mit goldbraun gebratenen UrDinkel-Spätzli und einem Gemüsebouquet

Fr. 28.50

„Güggu Fäcke“ (Ämmitaler - Pouletflügeli 5 Stück)

würzig mariniert, serviert mit Pommes frites

Fr. 19.00

Lammvoressen „Emmentaler Art“

feines Lammfleisch aus eigener Zucht

in einer Safransauce

serviert mit Kräuternudeln und frische Rüebl

Fr. 31.00

Rahmschnitzel

zarte Schweinsplätzli in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
serviert mit Butternüdeli, frischen Gemüse und einer Fruchtgarnitur

Fr. 26.90

Panierte Schweinsplätzli

mit Pommes frites und frischem Gemüse

Fr. 24.00

Rinds- Entrecote aus der Region

an einer rosa Pfeffer-Sauce,

begleitet von Pommes Frites und frischen Saisongemüsen

Fr. 43.00

Wiindi Herbstgnüss

Pfeffer

Ein herzhaftes Gericht aus hauseigener Beize,
begleitet mit feinem Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Kastanien,
Trauben und einem gefüllten Apfel.

Dazu servieren wir goldbraun gebratene UrDinkel-Spätzli

Fr. 33.00



Vegetarische Herbstgenüsse:

Ä windige Herbsttroum.....

Ein herbstlicher Gemüseteller mit allem was unsere herbstliche Küche hergibt.

Dazu servieren wir hausgemachte UrDinkel-Spätzli
verfeinert mit Balsamico und Silberzwiebeln

Fr. 28.50

Löie-Spätzlipfanne

in feiner Käserahmsauce
mit frischen Champignons garniert

Fr. 19.50

Mys Heimatdörfli

„Schangnau, äs herrlechs Fläckli Ärde, schöner chanes niene sy“*

Ein cremiger Weisseschimmelkäse aus der Hohgant Käserei
paniert, gebraten auf frischem Champignons-Rosenkohlgemüse
serviert mit einem Apfel gefüllt mit Preiselbeeren

Fr. 26.50

*so umschreibt der Komponist Walter Siegenthaler unser Dorf im Jodellied „mys Heimatdörfli“.

Sämtliches Wild stammt aus hiesiger Jagd