

herbstliche Vorspeisen

bunter Blattsalat

an unserem Hausdressing

Fr. 8.00

gemischte Saisonsalate

mit gerösteten Kernen

Fr.9.00

Wilder-Salat

Blattsalat an Hausdressing, begleitet mit Ei,
Champignons und Brotwürfeli

Fr. 14.50

Herbstsalat

Bunter Blattsalat an Balsamico-Dressing

serviert mit Dinkelkernen



Fr. 12.50

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

Herbstzyt mit chline Häppli

Kürbissuppe serviert mit unserer Schafwurst,
Gotthelf-Dauerwurst 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

Fr. 24.00

Schweinsrückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter

Fr. 28.50

Rinds- Entrecote mit Kräuterbutter

Fr. 43.00

„Üses Heimatdörfli“

Ein cremiger Weisseschimmelkäse aus der Hohgant Käserei

Fr. 26.50

Sämtliches Fleisch stammt von hiesigen Produzenten
den Käse beziehen wir von der Hohgant Käserei Schangnau

Traditionelles

Bure-Bratwurst von unserer Dorfmetzg

mit Zwiebelsauce und Pommes Frites

Fr. 21.00

Rösti „Hohgantblick“

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

Fr. 24.00

Äs Schangnauer Büffelgschnätzlets

an feiner Senfrahmsauce

serviert mit Butternüdeli und einem Gemüsebouquet

Fr. 28.50

„Güggu Fäcke“ (Ämmitaler - Pouletflügeli 5 Stück)

würzig mariniert, serviert mit Pommes frites

Fr. 22.00

Lammvoressen „Emmentaler Art“

feines Lammfleisch aus eigener Zucht

in einer Safransauce

serviert mit Kräuternudeln und frische Rüepli

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 und glasierte Kastanien
serviert mit wilder Fruchtgarnitur

Dazu servieren wir goldbraun gebratene UrDinkel-Spätzli

Fr. 34.50

grilliertes Schnitzel mit einer frischen Preiselbeer-Rahmsauce

begleitet mit Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Kastanien,
garniert mit wilder Fruchtgarnitur

Dazu servieren wir goldbraun gebratene UrDinkel-Spätzli

Fr. 38.50

Sämtliches Wild stammt aus hiesiger Jagd

Vegetarische Herbstgenüsse:

Ä windige Herbsttroum.....

Ein herbstlicher Gemüseteller mit allem was unsere herbstliche Küche hergibt.

Dazu servieren wir hausgemachte UrDinkel-Spätzli
verfeinert mit einer Preiselbeer-Rahmsauce

Fr. 28.50

Löie-Spätzlipfanne

in feiner Käserahmsauce
mit frischen Champignons garniert

Fr. 24.00

Kürbis Ur-Dinkelotto (Getreiderisotto)

vom Schönenwald mit Spinat und Kernen



Fr. 24.00

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 herbstlichen Früchtekompott

Fr. 26.50

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

