



Lieber Gast

Freue dich bei uns auf eine Reise in die kulinarische Welt von den Schweizer Alpen bis in den Orient. Unsere Küche entspricht der Authentizität unseres Teams und wir lieben es die Gäste zu überraschen.

Wir legen grossen Wert auf möglichst regionale, saisonale und nachhaltige Produkte.

Da die Mahlzeiten frisch für euch zubereitet werden, kann dies einige Zeit in Anspruch nehmen.

Dein Gross-Wabern-Team

Zum Schnouse

Trockentomaten - Artischockencreme mit Oliven - vg - l - gl	13.70
Kichererbsen-Hummus mit Oliven , geröstete Kerne - vg - l - gl	12.50
Oliven- & Trockenfeigenmousse , geröstete Baumnüsse - vg - l - gl	9.50
Marinierte Oliven , warm - vg - l - gl	7.50
Hartkäsesplitter - v - l - gl	7.80
Trockenwurst geschnitten	8.90

Vorspeisen

Märtsalat - vg - l - gl	9.80
Gemischter marktfrischer Blattsalat mit Gemüsejulienne, Hausdressing und gerösteten Kernen	
Herbstsalat Gross-Wabern - gl - V	19.50 / 29.50
Gratinierter Ziegenkäse auf Kürbis-Baumnuss-Chabissalat, dazu Apfel-Chutney	
„Camembert chaud“ - v / mit gerösteten Haselnüssen & Honig	19.50
Tagessuppe solange Vorrat frage bitte unser Servicepersonal, „es het solangs het“	Tagespreis

Für unsere Kleinen bis 11 Jahre

Kindersalat mit hausgemachter Sauce	6.50
Pasta mit Pesto rosso, Basilikumpesto, Rahm oder Butter dazu Reibkäse	12.50
Risotto , dazu Reibkäse	12.50
Hausgemachte Spätzli , dazu Reibkäse	13.50
Tagesfisch an Risotto oder Pasta	19.50
Wienerli-Paar an Risotto oder Pasta	19.50
„Pirat“ Entere den Teller deiner Eltern!	00.00

Abendmenu

Tageswild / Tagesangebot mit hausgemachten Spätzli, karamellisiertem Kürbis, glasierten Marroni und Rosenkohl, Rotkraut, Apfel mit Preiselbeeren und Wildjus	Tagespreis
Tagesfisch / Tagesangebot	Tagespreis
Etli Ispanak - gl - l geschmortes Rindfleisch-Ragout auf Spinatbeet, dazu Bratkartoffeln und Minze-Joghurt	29.50 / 34.50
Pappardelle al cinghiale frische Pappardelle mit Wildschweinragout und gehobeltem Hartkäse	29.50 / 35.50
Vegi Wildteller - v mit hausgemachten Spätzli, karamellisiertem Kürbis, glasierten Marroni, Waldpilzragout, Rosenkohl, Rotkraut und Apfel mit Preiselbeeren	29.50 / 35.50
Penne cacao amère - vg Penne Rigate mit Bitterkakao, Peperoncini, Zwiebeln und Kokosmilch, flambiert mit Cognac	22.50 / 27.50
Kürbis-Risotto - vg - gl mit Kürbisschnitz, Marroni, Kürbiskerne und Kernöl (nach Wunsch mit Käse)	27.50 / 32.50
Pasta mit Tagessauce frage bitte unser Servicepersonal Pasta in der Mitte zum selber schöpfen min. 2 Pers. / Kinder bis 11 Jahre bezahlen die Hälfte	25.00 p.P.

Wir haben weitere Tagesspezialitäten. Über das Tagesangebot informiert Dich gerne unser Servicepersonal «Es het solangs het»

Süsse Versuchung

„Dr Schoggichuechä“ Zartschmelzender Schokoladenkuchen mit Crème double / gl	14.80
Crema Catalana	9.50
Camembert chaud /v /gl / mit gerösteten Haselnüssen & Honig	19.50
Coupe Colonel , Zitronensorbet Wodka	11.50
Glace ; Pistazien, Vanille, Erdbeere, Mango & Passion, Citron	5.90 p.K.
Tagesdessert frage bitte unser Servicepersonal, «Es het solangs het»	Tagespreis

Planst du einen Anlass?

Sei es für ein Geburtstagsessen, eine stilvolle General-versammlung, eine Konfirmation, Trauerfeier oder ein Teamevent; bei uns findest du den geeigneten Rahmen und das passende Menu.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranz auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Unsere Fleischprodukte stammen grundsätzlich aus der Schweiz. Andernfalls wird es deklariert.

v-vegetarisch - vg- vegan - l-laktosefrei - gl-glutenfrei
Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.