

28. Oktober bis 01. November 2024

**Wochenhit / Weekly Hit** **23.50**

*inklusive Menüsalat oder Menüsuppe und Tagesdessert  
including menu salad or menu soup and dessert of the  
day*

**Nur Hauptgang / Only main course** **18.50**

## Wildkarte



### Vorspeisen

**Nüsslersalat** **CHF 13.50**  
mit Ei, Speck und Croutons an Kartoffeldressing  
*with egg, bacon and croutons in potato dressing*

**Kürbiscremesuppe** **CHF 11.50**  
Kürbiskernöl und karamellisierten Kürbiskernen  
*Pumpkin cream soup  
with pumpkin seed oil and caramelized pumpkin  
seeds*

### Hauptgänge

**Wildschwein Cordon Bleu** **CHF 42.00**  
mit Spätzle und Wirsing an Rotweinjus  
*Wild boar cordon bleu  
with spaetzle and savoy cabbage in red wine jus*

**Rehpfeffer** **CHF 37.50**  
mit Spätzle und Rotkraut-Birnen-Zimt  
*With spaetzle and red cabbage, pear, cinnamon*

**Kürbis-Fenchel-Risotto** **CHF 25.50**  
*Pumpkin-fennel risotto*

### Dessert

**Coupe Nesselrode** **CHF 12.50**  
Vermicelles / Vanilleglace / Rahm / Meringues  
*Vermicelles / vanilla ice cream / cream / meringues*

**Rindsschmorbraten**  
**mit Marktgemüse und Pommes Dauphine**  
*Braised beef  
with market vegetables and pommes  
dauphine*

**oder / or**

**Steinpilzgnocchi**  
**in cremiger Käsesauce**  
*Porcini mushroom gnocchi  
in creamy cheese sauce*

**Tagesdessert**  
À la Chef de Cuisine / Chef's style

Unsere Menüs finden Sie auch unter:  
**[www.bern.bitsandbites.ch](http://www.bern.bitsandbites.ch)**

**Herkunftsbezeichnung:**  
Schweiz: Rind, Poulet, Schwein, Kalb  
Deutschland: Wildfleisch  
Preise in CHF & inkl. 8.1% MwSt.

