bäre madis

LAND · GAST · HOF

Vorspeisen

Süsskartoffelsuppe
5.5

Grüner Salat
mit Hausdressing
und Croûtons
12

Bunt gemischter Salat mit Rohkost vom Bio-Gut Schenk Madiswil
mit Hausdressing,
Keimlingen, Kernen
und Croûtons
14

Nüssler Salat
mit Hausdressing,
Ei und Croûtons
16
zusätzlich Speck
+2
zusätzlich Pilze
+2

Menü 1 / Fleisch

Szegediner Gulasch
mit Sauerkraut
und Laugenknödel
25

Menü 2 / vegetarisch

Raclette Ravioli
mit Birnengel
und Röstzwiebelschaum
23

Menü 3 / Fisch

Maischollen-Roulade
mit Senfsauce,
Butterreis und Spinat
38

Gerne servieren wir Ihnen zum Mittagsmenü einen Menüsalat oder die Tagessuppe.

À la Carte

Rindsfilet «Stroganoff»
mit Crème fraîche
und hausgemachten
Quarkspätzli
56

Paniertes Schweinsschnitzel vom Tschanz Metzger
mit Pommes frites
und Herbstgemüse
32

Gebratene Kalbsleber
mit Kräutern, Balsamico
und Butterrösti
48

Hausgemachter Kalbshackbraten
mit Waldpilzrahmsauce,
Kartoffelstock
und buntem Gemüse
38

À la Carte

Rehschnitzel Mirza
mit Wildrahmsauce,
Spätzli, Rotkraut,
Rosenkohl, Maroni,
Apfel, Preiselbeeren,
Speck, Croûtons
und Pilzen
52

Leimiswiler Hirschpfeffer
mit Spätzli, Rotkraut,
Rosenkohl,
Maroni, Apfel,
Preiselbeeren, Speck,
Croûtons und Pilzen
39

Leimiswiler Hirschgeschnetzeltes
mit Spätzli
Apfel und Preiselbeeren
43

À la Carte

Bunter Herbstteller
die feinsten
Köstlichkeiten, die der
Herbst zu bieten hat
34

Wildrahmsauce
5

Hausgemachte Steinpilzravioli
mit Dreierlei von der
Birne und Sbrinzschaum
36

Weinempfehlung

Cornalin AOC
Jean Louis Mathieu,
Sierre, Schweiz
Cornalin
1dl / 9.5
7.5dl / 66

Wochenmenü vom 10. bis 13. November 2026

Preise in CHF inkl. MwSt.