

# WILDE ZEITEN



UNSERE WILDSPEZIALITÄTEN LASSEN DEIN HERZ HÖHER SCHLAGEN

## "ZUR VORSPIIS"

### NÜSSLI SALAT

15.50

mit gekochtem Ei und gebratenem Speck  
an unserem Hausdressing

### HERBSCHT SALAT

9.50

bunter Blattsalat mit Hasli-Croûtons,  
Kürbiskernen an unserem Hausdressing

### CHÜRBIS SUPPE

14.50

hausgemachte Crèmesuppe vom Hokkaido-  
Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen,  
Rahmhaube und feinem Kürbiskernöl

### GEISS-CHÄS MIT LAVENDEL HONIG

14.50

lauwarmer Ziegenkäse mit Lavendel  
Honig, serviert mit buntem Herbstsalat



# WILD-SPEZIALITÄTEN



## PFEFFER VOM HIRSCH

31

kräftig eingelegter Hirschkraut  
serviert mit Wildgarnitur



## REH-SCHNITZU

38

zartes Schnitzel vom Reh  
an Preiselbeerrahmsauce  
serviert mit Wildgarnitur

## STEINPILZ-RAVIOLI

28

handgemachte Ravioli aus Leissigen  
Steinpilzfüllung, Preiselbeerrahmsauce  
Hobelkäse von der Birchlauri-Alp

## WILDGARNITUR:

gebratene Spätzli, Rotkraut,  
glasierte Marroni, Rosenkohl mit  
Speck und Mirza-Apfel



# LODGE-KLASSIKER



SELBSTVERSTÄNDLICH DARF UNSER GUTES CORDON BLEU NICHT FEHLEN...



## **"LODGE" CORDON BLEU 34**

gefüllt mit Vorderschinken und Raclette Käse  
serviert mit Gadmer-Frites und saisonalem Gemüse

## **SCHNITZEL VOM "SCHWIIN" 28**

paniertes Schweineschnitzel (CH) mit  
Gadmer-Frites und saisonalem Gemüse

## **POULET CHNUSCHPERLI 28**

hausgemachte Poulet-Filets (CH) in  
Alpenkräuter-Panade, serviert mit Gadmer-  
Frites und Cocktail-Joghurt Dip

## **TÖFF BURGER 29**

herzhaftes Rindfleisch (CH) von der Metzgerei  
Abplanalp-Trauffer in Innertkirchen im Brioche  
Brötchen mit Zwiebelchutney, Speck,  
Raclette-Käse, Spiegelei und Gadmer-Dip

## **LODGE-RÖSTI 26**

Kartoffelrösti mit Speck, Alpkäse und zwei  
Spiegeleiern

# ZUM SCHLUSS ÖPIS SÜESSES...



## "BSOFFNEGI ZWÄTSCHGE"

10.50

warme Rotwein-Zwetschgen  
serviert auf Zimtglace mit Niidle

## COUPE NESSELRODE

12.50

Vermicelles auf Meiringer Meringues mit  
Vanilleglace und Niidle

## ZWETSCHGEN-STREUSELKUCHEN

7.50

hausgemachter Streuselkuchen, mit Niidle

## SCHOGGI-BROWNIE

12.50

hausgemachter Schokoladen-Brownie  
serviert mit Vanille-Glace und Rahm

## PANNA COTTA

5

im Weckglas mit lauwarmen Beeren

