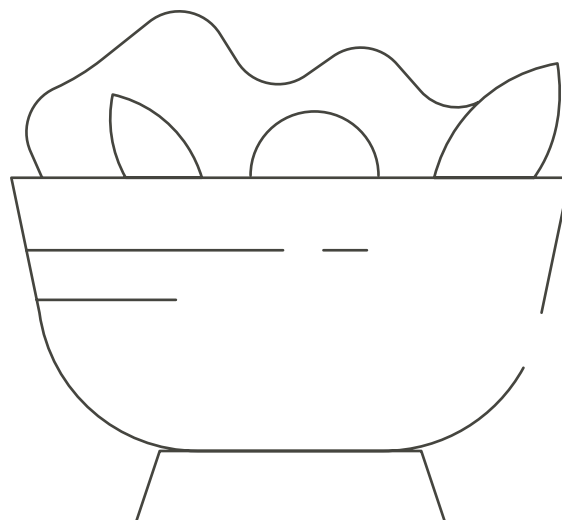




www.restaurantgypsera.ch

Jägerplättli Trockenfleisch vom Hirsch – Rohschinken vom Wildschwein – Trockenwurst vom Hirsch – Cousimbirt	Chf. 25.00	Planchette du chasseur Viande séchée de cerf – jambon cru de sanglier – Saucisse sèche de cerf – cousimbirt
Käseplättli Greyerzer - Vacherin - Cousimbirt	Chf. 15.00	Planchette de fromages Gruyère - Vacherin - Cousimbirt
Grilliertes Markbein Fleur de sel	Chf. 15.00	Os à moelle grillé Fleur de sel
Egliknusperli im Chörbli (200g) Tartarsauce	Chf. 24.00	Corbeille de filets de perches frits (200gr) Sauce tartare



***Diese Gerichte sind am Nachmittag (14:00 bis 18:00 Uhr) nicht erhältlich**
***Les plats notés d'un astérisque ne sont pas disponible de 14h à 18h**

Nach Wahl: Vorspeisen / Hauptgang
à choix: Entrée / plat

Vorspeisen & Salate

Grüner Salat	Chf. 7.00 / Chf. 14.00
Gemischter Salat	Chf. 9.00 / Chf. 16.00
Salat vom Waldboden mit Kürbiskernen Grüner Salat – gebratene Champignons – Croutons	Chf. 16.50 / Chf. 24.50
Salat mit Ziegenkäse aus Mouret Panierter Ziegenkäse – karamalisierte Baumnüsse – Tomaten – rote Zwiebel Pickles	Chf. 16.50 / Chf. 24.50
Kürbissuppe mit Kokosmilch Gewürzt mit Curry und Marronistückchen	Chf. 9.50 / Chf. 16.00
Rehterrine mit kleinem Salat Zwetschgenchutney – Biresassa Dressing	Chf. 16.50 / Chf. 23.50
Blätterteigtasche mit Champignonsauce	Chf. 16.00 / Chf. 23.00
Herbstsalat Grünersalat – Trockenfleisch vom Hirsch – Büschelbirne – Biresassa Fressing	Chf. 16.50 / Chf. 23.50
Tatar* Frischkäse – Haselnüsse – Getrochnetepreiselbeeren	Chf. 19.00 / Chf. 39.00 Toast / Toast + spätzli

Entrées & salades

Salade verte
Salade mêlée
Salade aux saveurs des sous-bois & graines de courge Salade verte – champignons sautés – croûtons
Salade de fromage de chèvre du Mouret Fromages de chèvres panés – noix caramélisées – tomates – pickles d'oignons rouges
Soupe de courge au lait de coco Parfumée au curry et éclats de marrons
Terrine de chevreuil & sa petite salade Chutney de pruneaux – vinaigrette au vin cuit
Feuilleté aux champignons
Salade d'automne Salade verte – viande séchée de cerf – Poire à Botzi – Vinaigrette au vin cuit
*Tartare de renne Fromage frais – noisettes – cranberry séchées

***Diese Gerichte sind am Nachmittag (14:00 bis 18:00 Uhr) nicht erhältlich**

***Les plats notés d'un astérisque ne sont pas disponible de 14h à 18h**

Wildgerichte

Wildburger Gehacktes Wildfleisch – BBQ Sauce – Käse – Cuchaulbrot – Rotkohl und Zwiebelconfits	Chf. 31.00
Ossobucco vom Wildschwein und seine Pfeffersauce*	Chf. 29.00
Medaillons vom Rehrücken mit Sauce Drambuie*	Chf. 39.00
Rehpfeffer nach Grossmutterart*	Chf. 29.00
Medaillons vom Hirsch mit Brombearsauce*	Chf. 39.00
Teller vom Schlechten Jäger* St-Hubert Garnitur mit Spätzli	Chf. 25.00
Hirschbratwurst Champignon-Sauce	Chf. 29.00

Mets de chasse

Burger du braconnier Steak haché de gibier – sauce BBQ – fromage – cuchaule – choux rouge et oignons confits	
*Ossobucco de sanglier et sa sauce poivrade	
*Noisettes de selle de chevreuil & sa sauce Drambuie	
*Civet de chevreuil façon Grand-mère	
*Rack de cerf et sauce aux mures	
*Assiette du chasseur bredouille Garnitur St-Hubert et Spätzli	
Saucisse à rotir de cerf Sauce champignons	

Unsere Wildgerichte werden mit Nudeln oder Spätzli und St-Hubert Garnitur Serviert, Botzi Birne, Büschelbirne, Apfel mit Preiselbeeren, Kastanien, Rosenkohl und Rotkohl

Tous nos plats de gibiers sont servis avec des pâtes ou spätzli et leur garniture St-Hubert, Poire à Botzi,

***Diese Gerichte sind am Nachmittag (14:00 bis 18:00 Uhr) nicht erhältlich**

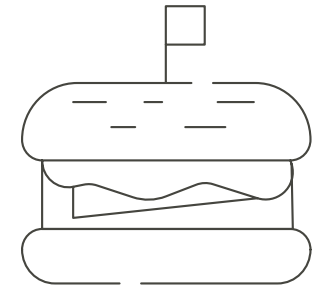
***Les plats notés d'un astérisque ne sont pas disponible de 14h à 18h**

Fleisch

Rindsentrecôte* Hausgemachtebutter	Chf. 34.00
Rindstatar Toast mit/oder Pommes frites	Chf. 33.00
Schweins-Cordon bleu aus Plaffeien	Chf. 25.00
Roastbeef Teller Tartarsauce – Pommes frites – gemischter Salat	Chf. 29.00
Pouletgeschnetzeltes mit Pilzen*	Chf. 25.00

Viandes

*Entrecôte de bœuf Beurre maison	
Tartare de bœuf Toast et/ou pommes frites	
Cordon bleu de porc de Planfayon	
Roastbeef froid Sauce tartare – salade mée – pommes frites	
*Emincé de poulet au champignons	



Alle Gerichte werden mit Tagesgemüse und nach Wahl : Pommes frites, Reis oder Salzkartoffeln, serviert.
Menuänderungen werden mit CHF 5.- verrechnet.

Tous nos plats sont servis avec des légumes, à choix pommes frites, riz ou pommes de terre nature.
Pour toutes autres modifications une plus-value de CHF 5.00 vous sera demandée.

***Diese Gerichte sind am Nachmittag (14:00 bis 18:00 Uhr) nicht erhältlich**

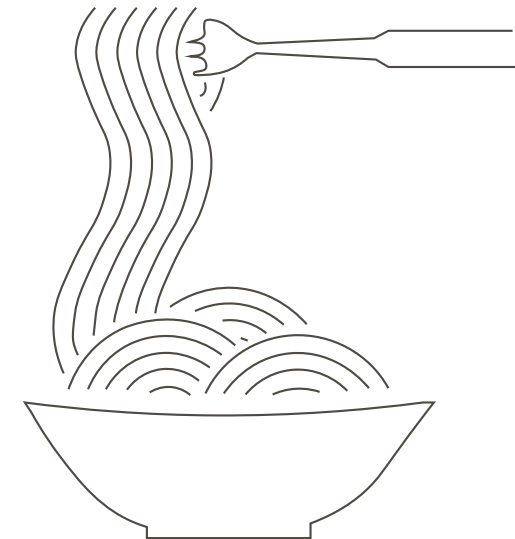
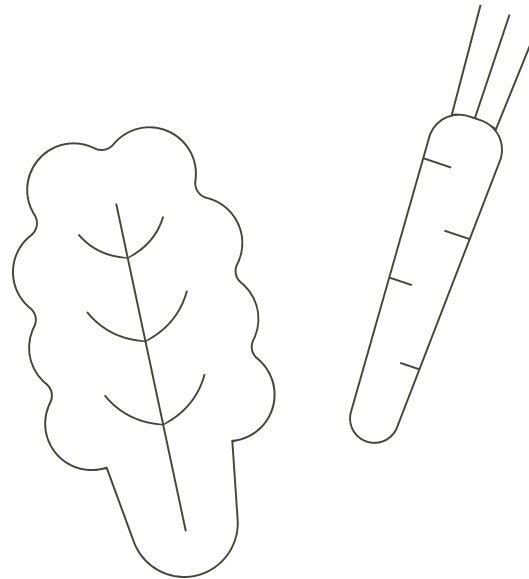
***Les plats notés d'un astérisque ne sont pas disponible de 14h à 18h**

Teigwaren und fleischlose Gerichte

Tagliatelle mit Tomatensauce	Chf. 16.00
Tagliatelle mit Champignons	Chf. 21.00
Kürbis-Ravioli	Chf. 25.00

Végétariens et pâtes

Tagliatelles aux tomates
Tagliatelles aux champignons
Ravioli à la courge



***Diese Gerichte sind am Nachmittag (14:00 bis 18:00 Uhr) nicht erhältlich**
***Les plats notés d'un astérisque ne sont pas disponible de 14h à 18h**

Aus den Bergen

Äpler-Rösti

Cousimbart Käse von der Mouret-Molkerei

Chf. 19.00

Jägerrösti

Cousimbart-Käse von der Molkerei Mouret –
Hirschtrockenfleisch – Wildschweinrohschinken

Chf. 25.00

Käse Fondue ab 2 Personen

Vacherin – Gruyère – Cousimbart
+ Trockenfleisch
+ Kartoffel

Chf. 23.00

+ Chf. 10.00

+ Chf. 3.00

De la Montagne

Roesti de l'Alpage

Fromage « Cousimbart » Laiterie du Mouret

Roesti du chasseur

Fromage « Cousimbart » Laiterie du Mouret –
Viande séchée de cerf – Jambon cru de sanglier

Fondue aux fromages dès 2 personnes

Vacherin – Gruyère – Cousimbart
+ Viande séchée
+ Pommes de terre

Fisch

Eglifilets frittiert

Tartarsauce

Chf. 32.00

Poissons

Filets de perches frits

Sauce tartare

Alle Gerichte werden mit Tagesgemüse und nach Wahl : Pommes frites, Reis oder Salzkartoffeln, serviert.
Menuänderungen werden mit CHF 5.- verrechnet.

Tous nos plats sont servis avec des légumes, à choix pommes frites, riz ou pommes de terre nature.
Pour toutes autres modifications une plus-value de CHF 5.00 vous sera demandée.

***Diese Gerichte sind am Nachmittag (14:00 bis 18:00 Uhr) nicht erhältlich**

***Les plats notés d'un astérisque ne sont pas disponible de 14h à 18h**

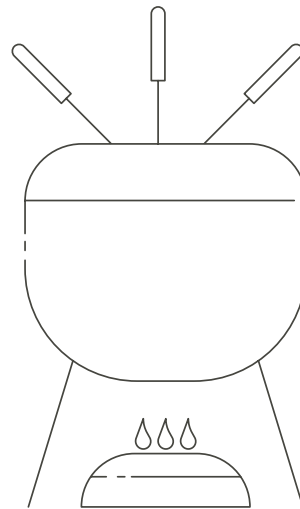


*Fondue chinoise

Ab 2 Personen

Gemischter Salat
200 gr Rindsfleisch
4 Saucen
Pommes frites

Zusätzliches Fleisch, 100 gr



Chf. 37.00 p.p.

Chf. 7.00

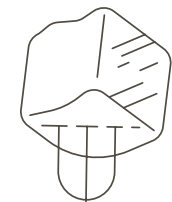


*Fondue chinoise

Dès 2 personnes

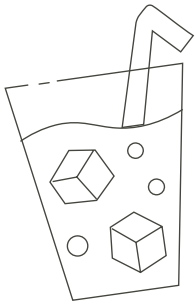
Salade mêlée
200g de viande de bœuf
4 sauces
Pommes frites

Supplément de viande, 100g



***Diese Gerichte sind am Nachmittag (14:00 bis 18:00 Uhr) nicht erhältlich**

***Les plats notés d'un astérisque ne sont pas disponible de 14h à 18h**

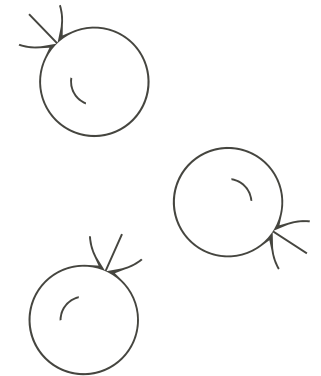


Für die kleinen Gäste

Penne mit Tomatensauce	Chf. 9.00
Chicken nuggets	Chf. 12.00
Portion Pommes frites Gross	Chf. 7.50
Portion Pommes frites klein	Chf. 5.50
Schweinschnitzel	Chf. 15.00
Hacksteak	Chf. 15.00

Pour les enfants

Penne sauce tomate
Chicken nuggets
Grande assiette de frites
Petite assiette de frites
Tranche panée de porc
Steak haché



Alle Gerichte werden mit Tagesgemüse und nach Wahl : Pommes frites, Reis oder Salzkartoffeln, serviert.
Menuänderungen werden mit CHF 5.- verrechnet.

Tous nos plats sont servis avec des légumes, à choix pommes frites, riz ou pommes de terre nature.
Pour toutes autres modifications une plus-value de CHF 5.00 vous sera demandée.

***Diese Gerichte sind am Nachmittag (14:00 bis 18:00 Uhr) nicht erhältlich**

***Les plats notés d'un astérisque ne sont pas disponible de 14h à 18h**

Hausgemachte Süßspeisen

- Gebrannte Creme mit Lebkuchen**
- Panna-Cotta mit Vanille- und Birnenkompott**
- Gourmet-Kaffee**
- Parfait Glace mit Biresassa**

Chf. 11.50

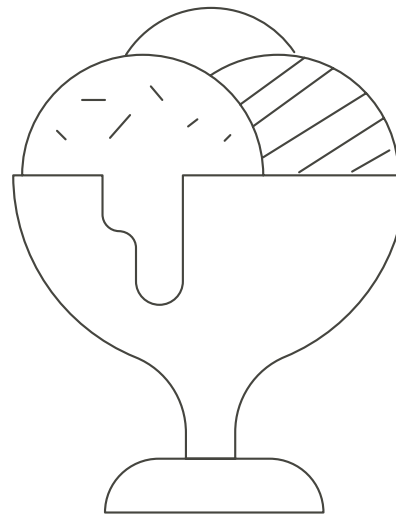
Chf. 11.50

Chf. 15.00

Chf. 11.50

Desserts maison

- Crème brulé avec pain d'épices**
- Panna-Cotta à la vanille et compote de poires**
- Café gourmand**
- Parfait glacé au vin cuit**



Herkunft von viandes

Rind – Schweiz und Deutschland
Schwein – Schweiz und Deutschland
Lamm – Neuseeland und Irland
Poulet – Schweiz und Argentinien
Ente - Frankreich

Provenance des viandes

Bœuf – Suisse & Allemagne
Porc – Suisse & Allemagne
Agneau – Nouvelle-Zélande & Ireland
Poulet – Suisse & Argentine
Canard – France

Herkunft von Fisch

Egli – Estland
Forelle – Norwegen
Lachs - Norwegen

Provenance des poissons

Perches – Estonie
Truite – Norvège
Saumon – Norvège

**Werte Kundin, werter Kunde,
Auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne weitere Informationen zu Gerichten,
welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.**

**Chère cliente, cher client,
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets
qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.**