

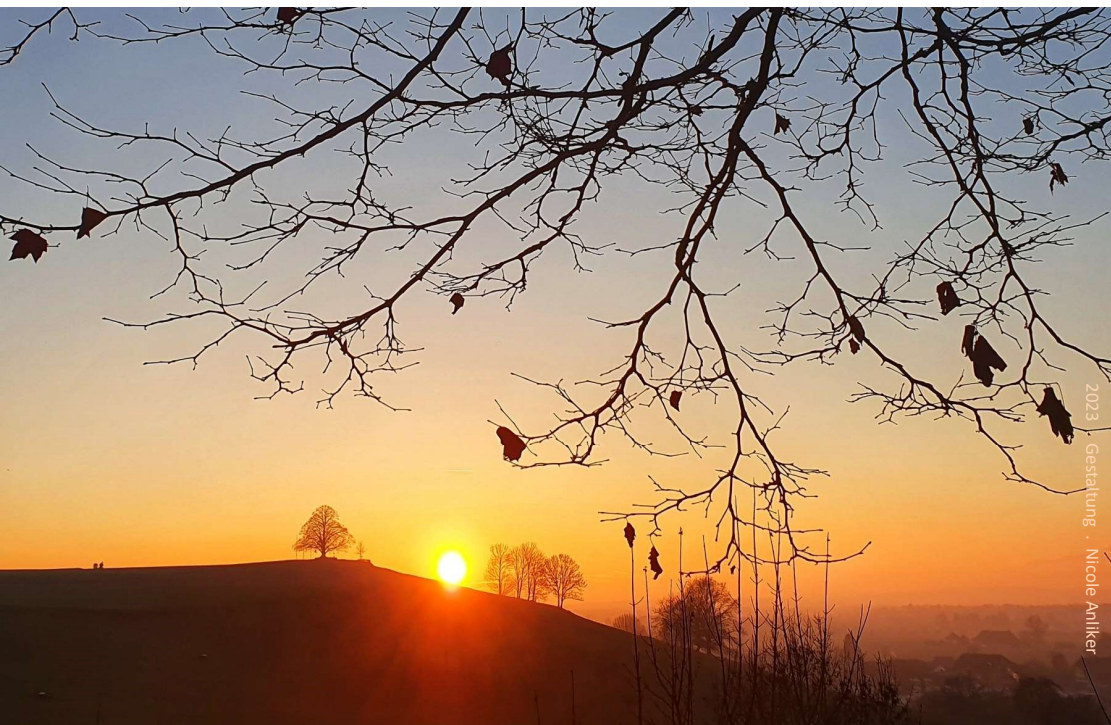


Danke für Ihren Besuch

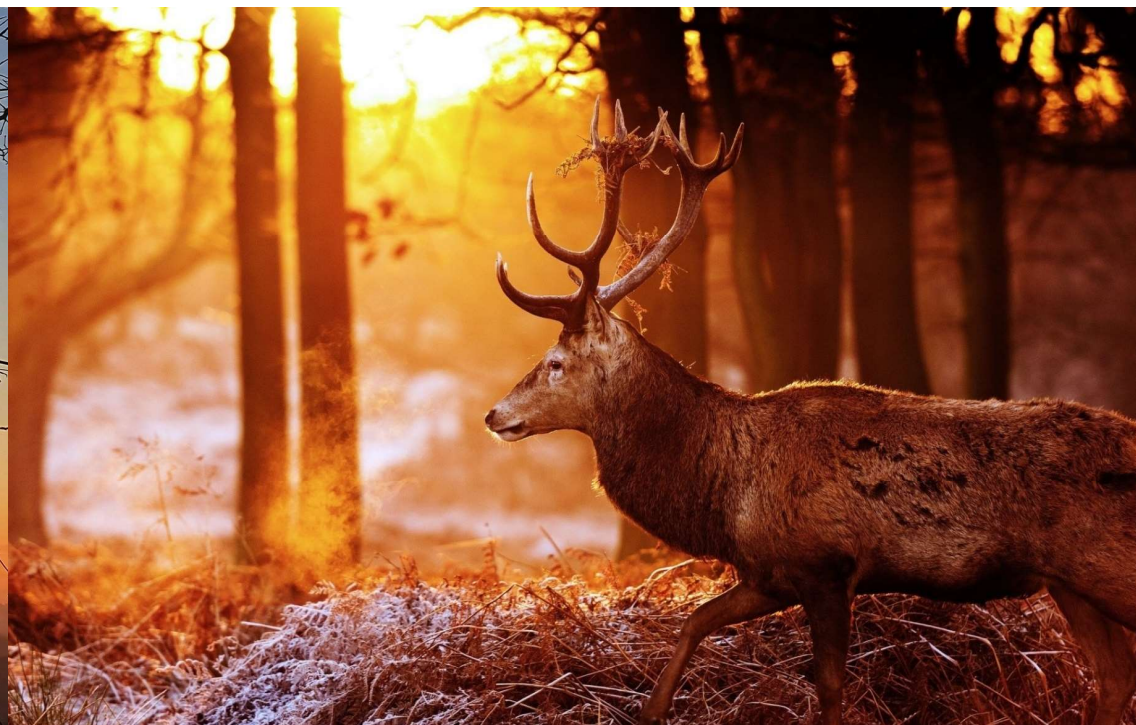


Regine Christen und Team

HERBSTKARTE



2023 · Gestaltung : Nicole Anliker



Unsere Jäger beliefern uns
mit ihrer erfolgreichen Jagd aus der Region



Rehjäger

Jagdgruppe Waldkauz

Oskar Habegger
Sven Habegger
Markus Brack
Charles Kummer
Ramona Kunz
Ruedi Hert

Jagdgruppe Fuhrer

Urs Fuhrer
Urs Frei
Otto Aeberhardt
Frank Kunz

Jagdgruppe Koppigen

Erwin Keller
Marcel Schneeberger

Jagdgruppe Glauser

Hans Glauser
Reto Glauser
Rolf Müller
Reto Leiser
Franz Leiser

Gamsjäger

Regine Christen
Peter Gerber
Hans-Jörg Streit

Wildschweinjäger

Othmar Bürgi

Hirschjäger

Regine Christen
Peter Gerber
Stefan Wylemann

Jagdgruppe Bedli

Yvonne Blatter
Hanspeter Krauchthaler
Heinz Jeger
Hansruedi Steiner

Jagdgruppe Hasumus

Boris Hofer
Stefan Schürch
David Burri

Jagdgruppe Bartlome

Gerhard Friedli

Jagdgruppe Zuzwil-Münchenbuchsee

Fritz Christen

Einzeljäger

Sepp Marti
Michael Zenhäusern
Paul Hänni
Franz Stadelmann
Alfred Krähenbühl
Bruno Bucher
Stefan Mühlematter
Res Meyer

Wildhüter

Simon Quinche

Jagdgruppe Ersigen

Peter Gerber
Fabrice Aeberhard
Regine Christen
Dan Ammon

Jagdgruppe Moser

Matthias Moser
Eliane Jutzi

Jagdgruppe Lüdi

Daniela Lüdi
Thomas Lüdi



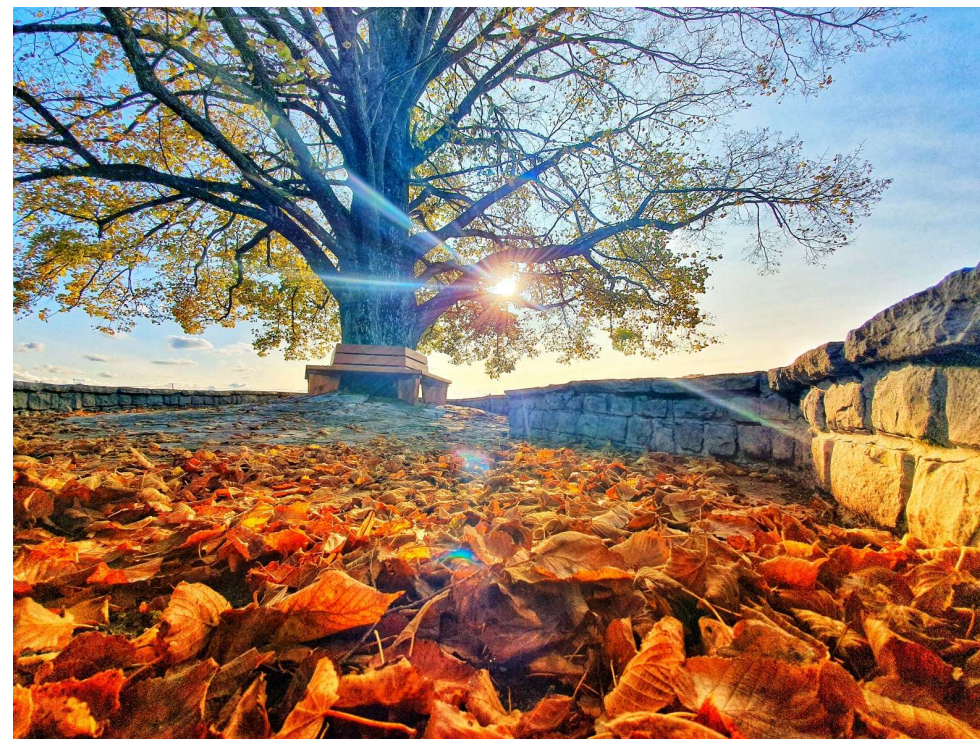
Termine im Bedli



Wildbuffet *(bitte reservieren)*

Donnerstag, 19. Oktober ab 19.00 Uhr

Freitag, 10. November ab 19.00 Uhr



Folgen Sie uns auf



Danke für Ihren Besuch
Regine Christen
und Team

Herbstliche Dessertspezialitäten

Bitte verlangen sie unsere separate Karte



Bedli Sandwich

Warmes Panini mit Bündnerfleisch, Raclettekäse, Spezi­alsauce & Salat

11.00



Kalte Teller

Grosser Salatteller

Thonsalat garniert

Wurstsalat garniert

Siedfleischsalat garniert

19.50

20.50

20.50

22.50



Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Herbstspezialitäten

Apéro

Bruschetta mit Pfifferlingen und Frischkäse

9.50

Flammkuchen Original Crème fraîche, Speck und Zwiebeln

13.00

Flammkuchen Vegi Crème fraîche, Lauch und Käse

13.00

Suppe

Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube

9.50

Rosenkohlcapuccino mit Speckschaum

11.50

Kalte Vorspeise

Hirschtatar mit Preiselbeeren, Baum­nuss-Kräuterfrischkäse und Toast

16.50

Rehterrine mit Selleriesalat, Apfel und schwarzen Baum­nüssen

15.50

Nüsslersalat mit Wildsautrockenwurst, Nüsse, Honig, Trauben

13.50

Salat

Grüner Salat

7.00

Gemischter Salat

9.50

Nüsslersalat

mit Ei

8.70

mit Speck

9.70

mit Speck & Ei

10.70

klein

12.50

gross

19.00

Chefsalat mit in Honig und Sesam glasierten

Pouletbruststreifen



Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Herbstspezialitäten

Wildhauptgänge

Wildschwein-Hamburger im Sesambrötli mit Speck, Zwiebeln, Champignon, Käse, dazu Weisskabissalat mit Preiselbeer-Vinaigrette und Crisper Frites	28.00
Rehpfeffer nach Bedliart Hausgemachte Butterspätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni ohne Gemüse	37.50 32.50
Rehgeschnetzelt an Apfel-Cidre Sauce Hausgemachte Butterspätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni ohne Gemüse	39.90 34.90
Rehschnitzel an Preiselbeersauce Hausgemachte Butterspätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni ohne Gemüse	42.50 37.50
Glasierte Rehhaxe mit Apfel-Schalotten-Honigsauce Hausgemachte Butterspätzli, Rosenkohl, Rotkraut, und Marroni	35.90
Hirsch-Medaillons umwickelt mit Speck, auf Waldpilzrisotto, Kürbisgemüse und Rosenkohl	38.90
Wildsau-Cordonbleu gefüllt mit Schinken, Frischkäse, Birnen und Tonkabohne mit Pommes Frites, Gemüse	33.50
Heimswiler Zanderfilet gebraten, auf Kürbispüree und Linsen Panisse	37.80



AUF VORBESTELLUNG ab 2 Personen

Zart gegarter Rehrücken
serviert in 2 Gängen
und diversen herbstlichen Beilagen

pro Person 59.00

Altbekanntes

Pouletbrust auf Rahmwirz, Butterspätzli	29.50
Rahmschnitzel vom «Söili» an Waldpilzrahmsauce, Butternudeln	25.50
«Ratscherrenpfändli» Schweinsfilet an Waldpilzrahmsauce, Gemüse und Butternudeln	38.50
Rindsentrecôte (ca 250gr.) mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes Frites	39.50
Ross-Filet mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes Frites	43.50
Fisch & Chips Fischknusperli mit Pommes Frites und Tartarsauce	28.00
Fitnesssteller mit Rindsentrecôte verschiedene Salate und Kräuterbutter	40.50
Fitnesssteller mit Eglifilets im Teig Verschiedene Salate und Tartarsauce	28.00
Fitnesssteller mit Rossfilet Verschiedene Salate und Kräuterbutter	39.80

Vegetarisch

Waldpilzrisotto	22.50
Herbstlicher Gemüseteller mit hausgemachten Butterspätzli	25.80
Spätzli-Gemüsepfanne gratiniert mit Käse	24.80

Vegan

Linsen Panisse auf Pastinakencrème und sous vide gegarten roten Brüsseler	24.50
---	-------