

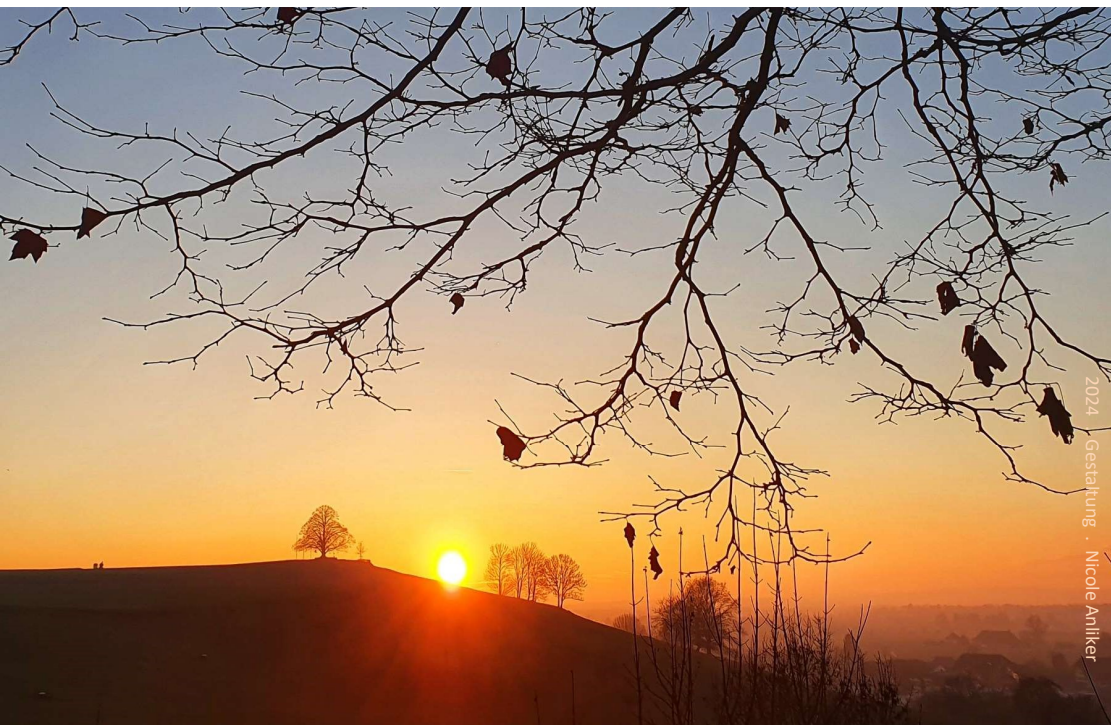


Danke für Ihren Besuch

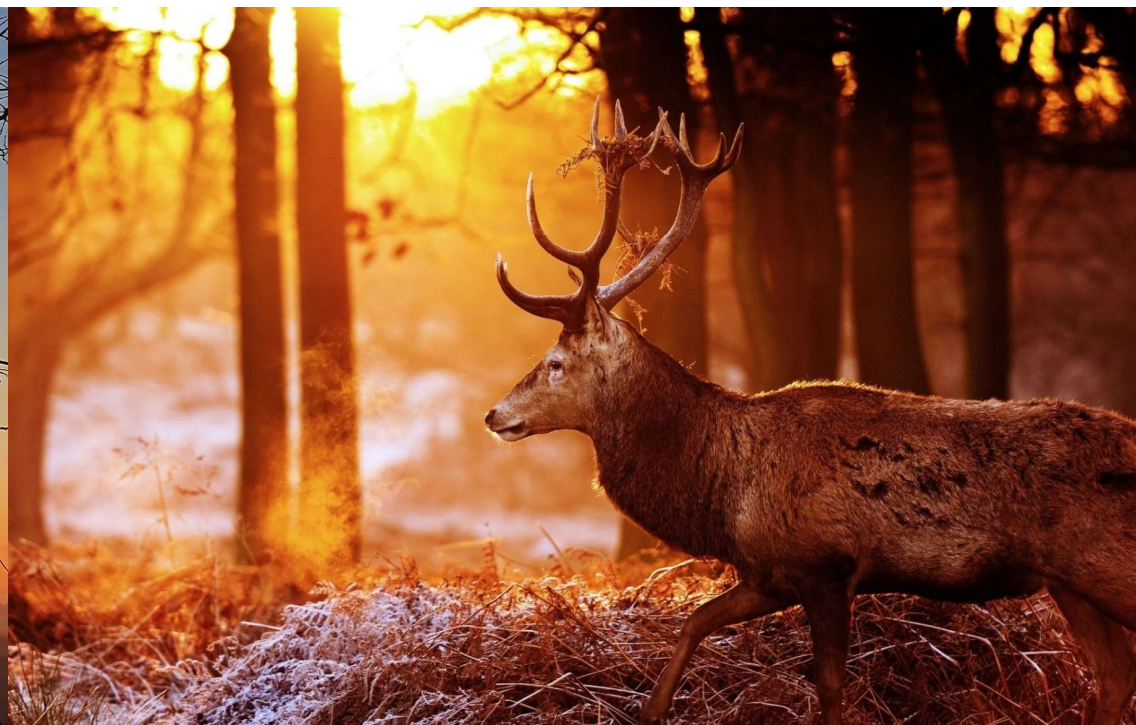


Regine Christen und Team

HERBSTKARTE



2024 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
Frank Kunz
Anton Moser

Jagdgruppe Koppigen

Erwin Keller
Marcel Schneeberger

Jagdgruppe Glauser

Reto Glauser
Rolf Müller
Reto Leiser

Gamsjäger

Regine Christen
Peter Gerber
Hans-Jörg Streit

Wildschweinjäger

Othmar Bürgi
Peter Gerber

Hirschjäger

Regine Christen
Peter Gerber
Stefan Wylemann

Jagdgruppe Bedli

Yvonne Blatter
Hanspeter Krauchthaler
Heinz Jeger
Hansruedi Steiner
André Schaller

Jagdgruppe Hasumus

Boris Hofer
Stefan Schürch
Dina Burri

Jagdgruppe Friedli

Gerhard Friedli
Beat Schweizer

Jagdgruppe Zuzwil-Münchenbuchsee

Fritz Christen

Einzeljäger

Sepp Marti
Michael Zenhäusern
Paul Hänni
Franz Stadelmann
Alfred Krähenbühl
Stefan Mühlematter
Res Meyer
Ramona Steiner

Wildhüter

Simon Quinche

Reviergruppe

Gäu
Würenlos
Liestal

Jagdgruppe Ersigen

Peter Gerber
Fabrice Aeberhard
Regine Christen

Jagdgruppe Moser

Matthias Moser
Eliane Jutzi

Jagdgruppe Lüdi

Daniela Lüdi
Thomas Lüdi



Termine im Bedli

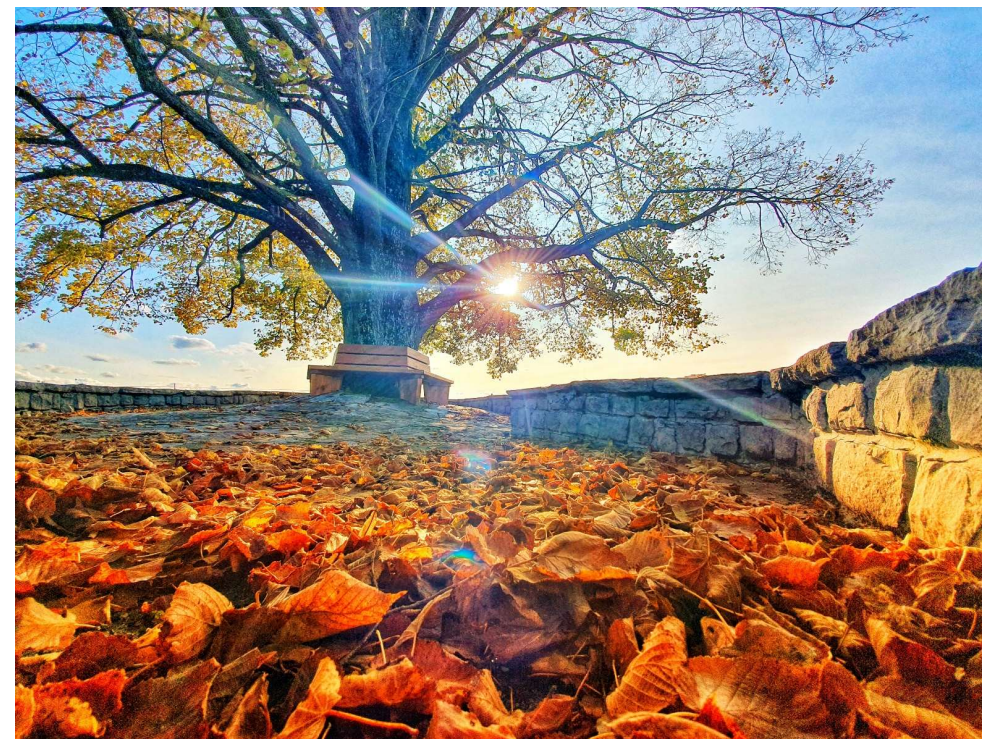


Wildbuffet *(bitte reservieren)*

Donnerstag, 17. Oktober ab 19.00 Uhr

Sonntag, 3. November ab 11.30 Uhr

Freitag, 15. November ab 19.00 Uhr **ausgebucht**



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

11.50



Kalte Teller

Grosser Salatteller

Thonsalat garniert

Wurstsalat garniert

Siedfleischsalat garniert



20.00



21.00



21.00



23.00



Herbstspezialitäten

Apéro

Kürbis-Bruschetta mit Ziegenfrischkäse und Rosmarinhonig



10.50

Flammkuchen Original Crème fraîche, Speck und Zwiebeln

13.00

Flammkuchen Vegi Crème fraîche, Lauch und Käse

13.00

Suppe

Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube



9.50

Wildrahmsuppe mit Croutons



11.50

Kalte Vorspeise

Hirschtatar mit Preiselbeeren, Baum­nuss-Kräuterfrischkäse und Ciabatta



16.50

Rehterrine mit Selleriesalat, Apfel und Baum­nüssen



15.50

Salat

Grüner Salat



7.50

Gemischter Salat



10.50

Nüsslersalat



8.70

mit Ei

mit Speck

mit Speck & Ei

klein

gross



12.50

20.00

Chefsalat mit in Honig und Sesam glasierten

Pouletbruststreifen



Die so gekennzeichneten Gerichte sind auch laktose- oder glutenfrei erhältlich.

Bitte bei der Bestellung mitteilen.

Beilagenänderung:

Fr. 2.- Aufwandszuschlag



Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt.

Herbstspezialitäten

Wildhauptgänge

Hirsch-Burger

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

Rehgeschnetztes 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

  38.00

Hirsch-Medaillons umwickelt mit Speck,

auf Waldpilzrisotto, Kürbisgemüse und Rosenkohl

  42.50

Fräfler-Tavolata (Hirsch, Reh, Wildsau, Gams)

mit Wildbeilagen und hausgemachte Butterspätzli

49.50



AUF VORBESTELLUNG ab 2 Personen

Zart gegarter Rehrücken
serviert in 2 Gängen
mit diversen herbstlichen Beilagen

 
pro Person 59.00

Altbekanntes

Pouletbrust auf Rahmwirz, hausgemachte Butterspätzli

  29.50

Rahmschnitzel vom «Söili» an Waldpilzrahmsauce, Butternudeln

  26.00

«Ratscherrenpfännli» Schweinsfilet an Waldpilzrahmsauce, Gemüse und Butternudeln

  38.50

Rindsentrecôte (ca 250gr.) mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes Frites

  43.50

Ross-Filet mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes Frites

  43.50

Fisch & Chips

Egli-Fischkonusperli mit Pommes Frites und Tartarsauce

  28.00

Heimiswiler Zanderfilet gebraten, auf Gemüsebeet und Waldpilzrisotto

  38.00

Fitnesssteller mit Rindsentrecôte

verschiedene Salate und Kräuterbutter

  40.50

Fitnesssteller mit Egli-Fischkonusperli

verschiedene Salate und Tartarsauce

  28.00

Fitnesssteller mit Rossfilet

verschiedene Salate und Kräuterbutter

  40.50

Vegetarisch

Waldpilzrisotto mit Belper Knolle

  23.50

Herbstlicher Gemüseteller

mit hausgemachten Butterspätzli

  26.50

Spätzli-Gemüsepfanne

gratiniert mit Käse

 25.50

Vegan

Empanadas mit Steinpilz-Peperonifüllung, Kürbis Chutney

 27.00