

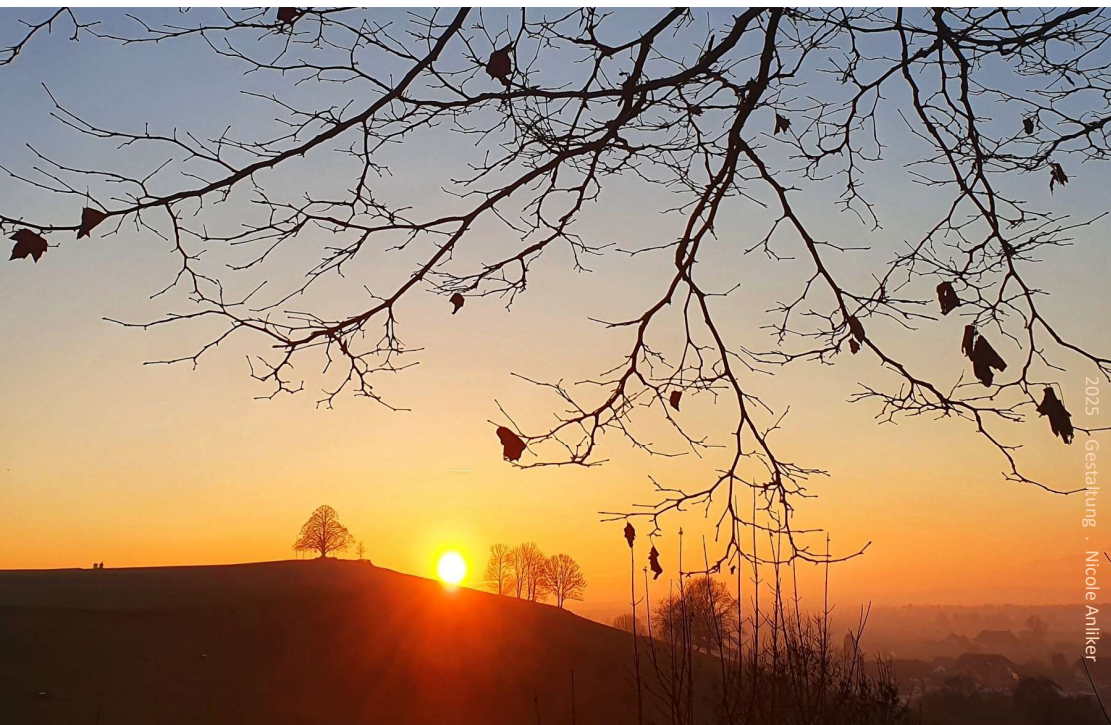


Danke für Ihren Besuch

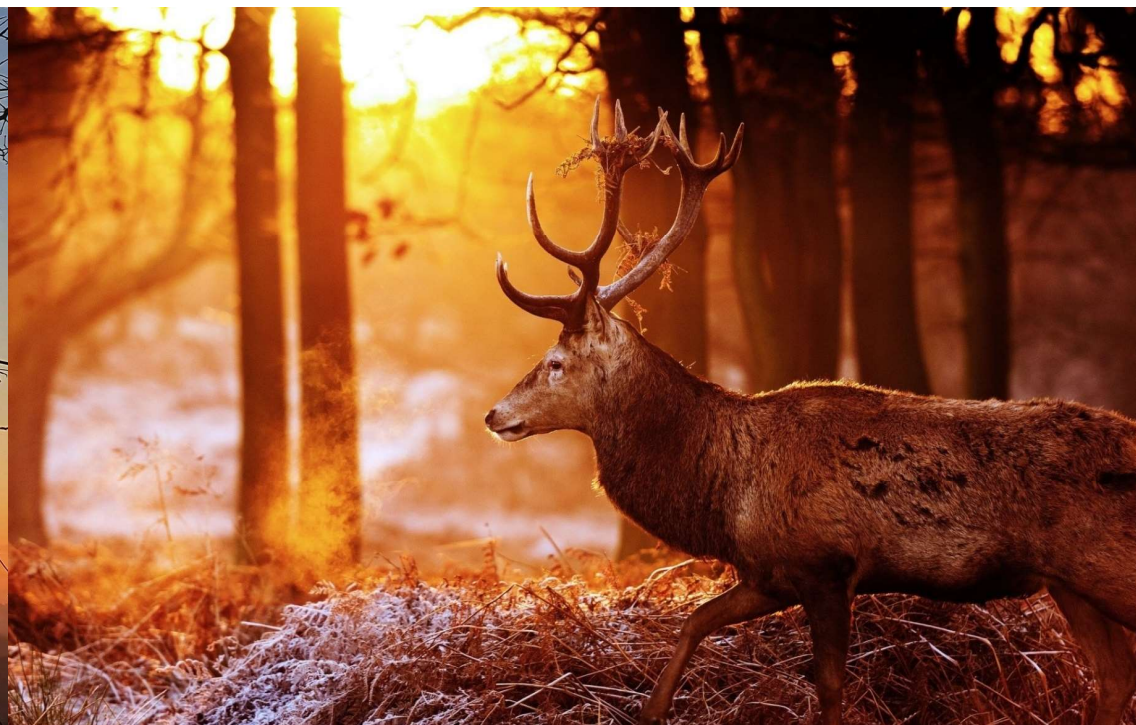


Regine Christen und Team

# HERBSTKARTE



2025 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

#### Jagdgruppe Koppigen

Marcel Schneeberger

#### Jagdgruppe Glauser

Reto Glauser  
Rolf Müller  
Reto Leiser  
Franz Leiser

### Gamsjäger

Regine Christen  
Peter Gerber  
Hans-Jörg Streit  
Thomas Lüdi  
Fabrice Aeberhardt

### Wildschweinjäger

Othmar Bürgi  
Peter Gerber  
Regine Christen  
Fabrice Aeberhardt

### Hirschjäger

Regine Christen  
Peter Gerber  
Stefan Wylemann  
Roland Eggimann

#### Jagdgruppe Bedli

Yvonne Blatter  
Hanspeter Krauchthaler  
Heinz Jeger  
Hansruedi Steiner  
André Schaller

#### Jagdgruppe Hasumus

Boris Hofer  
Stefan Schürch

#### Jagdgruppe Friedli

Gerhard Friedli  
Beat Schweizer

#### Jagdgruppe Zuzwil-Münchenbuchsee

Fritz Christen

#### Einzeljäger

Sepp Marti  
Paul Hänni  
Alfred Krähenbühl  
Stefan Mühlematter  
Ramona Steiner  
Ulrich Bielser  
Urs Brenzikofer

#### Wildhüter

Simon Quinche

#### Reviergruppe

Liestal  
Lautenbach/Zell



#### Jagdgruppe Ersigen

Regine Christen  
Peter Gerber  
Adrian Gerber  
Fabrice Aeberhard  
Dan Ammon  
Leon Ammon

#### Jagdgruppe Moser

Matthias Moser  
Eliane Jutzi

#### Jagdgruppe Lüdi

Daniela Lüdi  
Thomas Lüdi



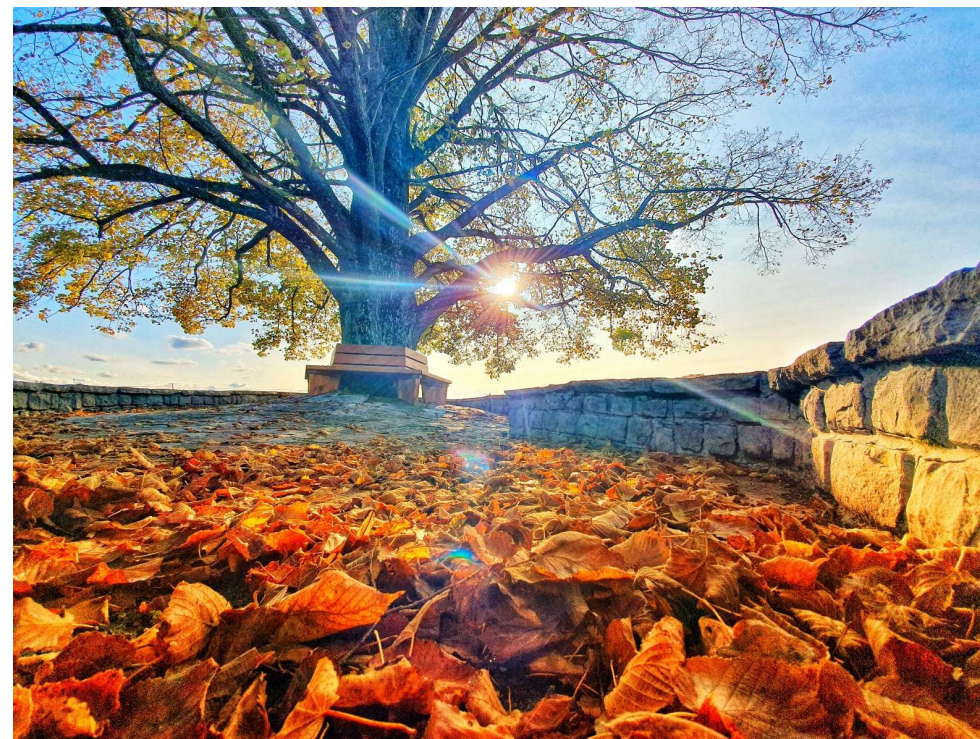
## Termine im Bedli

Wildbuffets >>> alle bereits ausgebucht.

### Chlous Kegeln

Donnerstag, 04. bis Sonntag, 07. Dezember >>> bitte anmelden!

*Sonntag, 14. Dezember: Rangverkündung*



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

  23.00

  21.00

  23.00



## Herbstspezialitäten

### Apéro

**Kürbis-Bruschetta** mit Ziegenfrischkäse und Rosmarinhonig

 11.00

**Flammkuchen Original** Crème fraîche, Speck und Zwiebeln

13.00

**Flammkuchen Vegi** Crème fraîche, Lauch und Käse

13.00

### Suppe

**Kürbiscrèmesuppe** mit Rahmhaube

  10.50

**Marronisuppe** mit pikantem Twister

  12.50

### Kalte Vorspeise

**Hirschtatar** mit verschiedenen Garnituren, Ciabatta und Butter

  20.50

**Gebeizter Rehrücken** auf Rotkrautsalat mit Granatapfel

  18.50

### Salat

**Grüner Salat**

  7.50

**Gemischter Salat**

  11.50

**Nüsslersalat**

  11.00


mit Ei

  11.00

mit Speck

  12.00


mit Speck & Ei

  13.00

klein

  14.50

gross

  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

### Rehpfeffer nach Bedliart

Hausgemachte Butterspätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni  
ohne Gemüse



38.50  
33.50

### Rehgeschnitzeltes an Apfel-Cidre Sauce

Hausgemachte Butterspätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni  
ohne Gemüse



40.50  
35.50

### Rehschnitzel an Preiselbeersauce

Hausgemachte Butterspätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni  
ohne Gemüse



42.50  
37.50

### Glasierte Rehxaxe mit Apfel-Schalotten-Honigsauce

Hausgemachte Butterspätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni



38.00

### Paniertes Wildschweinmedaillon

Herbstgemüse, Pommes frites



36.50

### Hirsch-Medaillons umwickelt mit Speck,

mit Waldpilzrisotto, Kürbisgemüse und Rosenkohl



43.50

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

mit Wildbeilagen und hausgemachte Butterspätzli

49.50



### Rehrücken Weidmannsheil

#### 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

### Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes Frites



43.50

### Ross-Filet mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes Frites



43.50

### Fisch & Chips

Egli-Fischknusperli mit Pommes Frites und Tartarsauce



28.00

### Heimswiler Zanderfilet gebraten,

mit Pilzen, Speck, Croutons und Waldpilzrisotto



42.00

### Fitnesssteller mit Rindsentrecôte

verschiedene Salate und Kräuterbutter



43.00

### Fitnesssteller mit Egli-Fischknusperli

verschiedene Salate und Tartarsauce



28.00

### Fitnesssteller mit Rossfilet

verschiedene Salate und Kräuterbutter



43.00

## Vegetarisch

### Waldpilzrisotto mit Belper Knolle



23.50

### Herbstlicher Gemüseteller

mit hausgemachten Butterspätzli und Preiselbeersauce



27.50

### Spätzli-Gemüsepfanne

gratiniert mit Käse



26.50

## Vegan

### Herbstlicher Eintopf

Süsskartoffel mit Kürbis, Gemüse, geräuchertem Tofu und Waldpilzen



27.00