

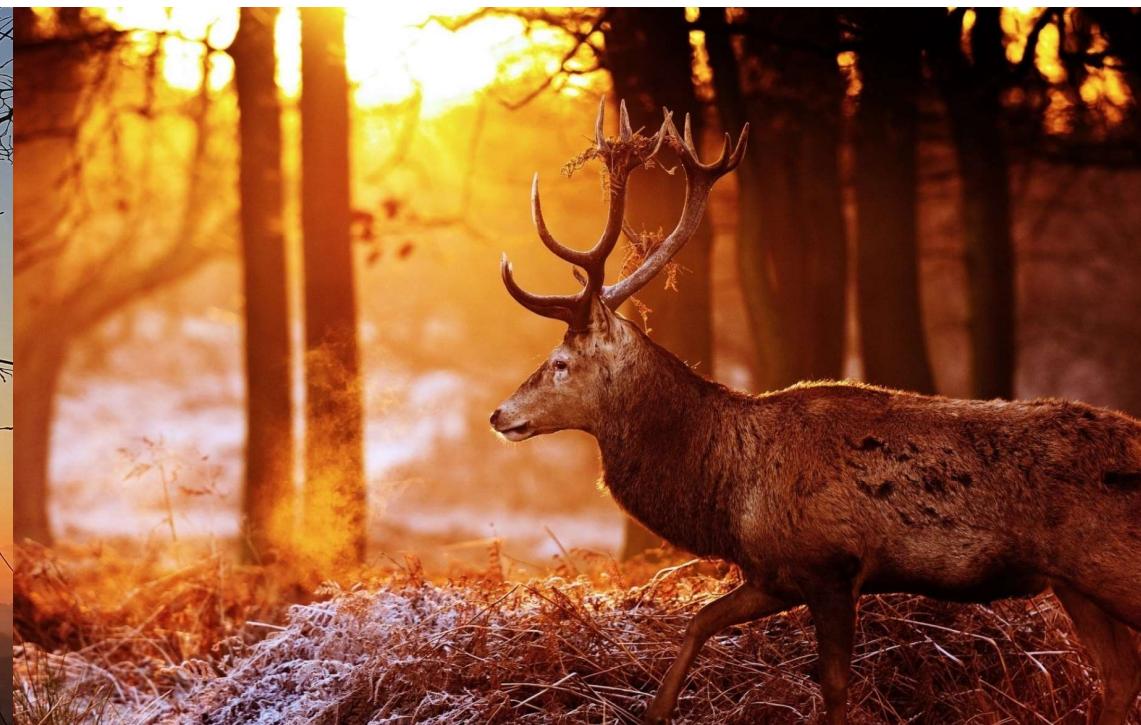
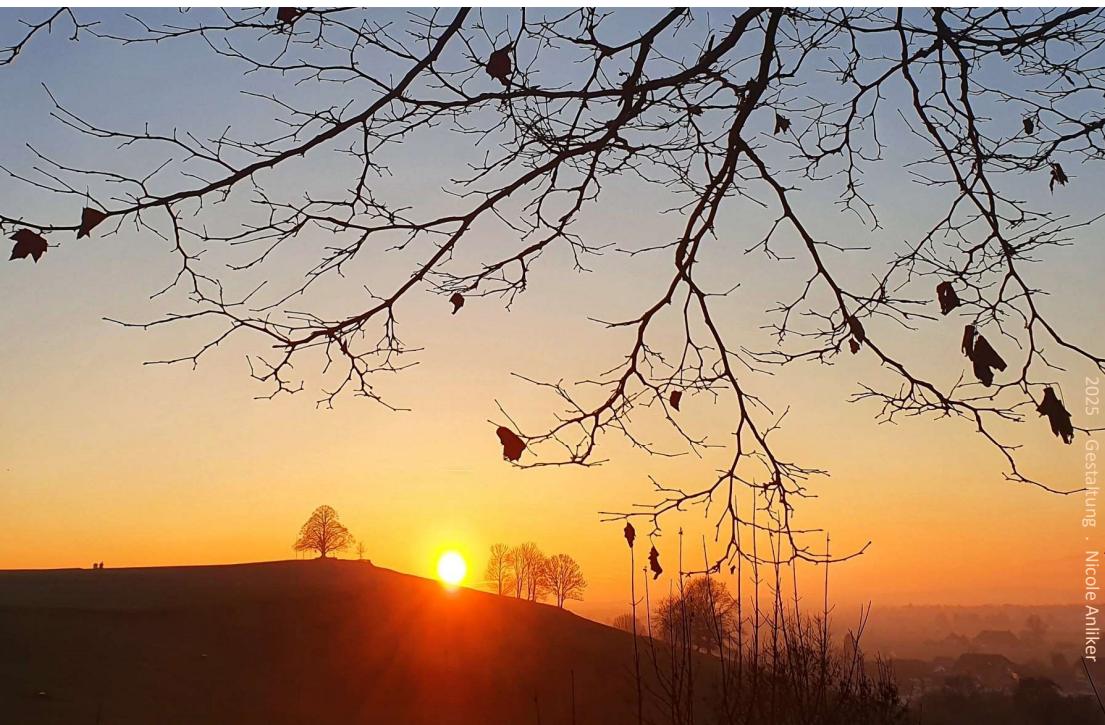


Danke für Ihren Besuch



Regine Christen und Team

HERBSTKARTE



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 Bedli

Yvonne Blatter
Hanspeter Krauchthaler
Heinz Jeger
Hansruedi Steiner
André Schaller

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 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

Einzeljäger

Sepp Marti
Paul Hänni
Alfred Krähenbühl
Stefan Mühlmattier
Ramona Steiner
Ulrich Bieler
Urs Brenzikofler



Wildhüter

Simon Quinche



Reviergruppe

Liestal
Lautenbach/Zell



Termine im Bedli

Wildbuffets >>> alle bereits ausgebucht.



Chlous Kegeln

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

Sonntag, 14. Dezember: Rangverkündigung



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 frâiche, Speck und Zwiebeln

13.00

Flammkuchen Vegi Crème frâiche, 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

mit Speck

mit Speck & Ei

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

Rehgeschnetzeltes 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 Rehhaxe 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



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 «Sölli» 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

Heimiswiler 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