



Danke für Ihren Besuch



Regine Christen und Team

HERBSTKARTE



2026 Gestaltung · Nicole Anliker



Unsere Jäger beliefern uns mit ihrer erfolgreichen Jagd aus der Region

Rehjäger

Jagdgruppe Ersigen

Regine Christen
Peter Gerber
Adrian Gerber
Fabrice Aeberhard
Leon Ammon

Jagdgruppe Waldkauz

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

Jagdgruppe Moser

Matthias Moser
Eliane Jutzi

Jagdgruppe Fuhrer

Urs Fuhrer
Urs Frei
Frank Kunz
Urs Brenzikofer

Jagdgruppe Koppigen

Marcel Schneeberger

Jagdgruppe Glauser

Reto Glauser
Rolf Müller
Reto Leiser
Franz Leiser

Jagdgruppe Bedli

Yvonne Blatter
Hanspeter Krauchthaler
Heinz Jeger
Hansruedi Steiner
André Schaller

Jagdgruppe Hasumus

Boris Hofer
Stefan Schürch
David Burri

Jagdgruppe Friedli

Gerhard Friedli
Beat Schweizer

Jagdgruppe Zuzwil-Münchenbuchsee

Fritz Christen

Einzeljäger

Sepp Marti
Paul Hänni
Alfred Krähenbühl
Stefan Mühlematter
Ramona Steiner
Michael Zenhäusern
Yanic Wenger

Wildhüter

Simon Quinche

Reviergruppe

Liestal
Lautenbach/Zell



Gamsjäger

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

Wildschweinjäger

Peter Gerber
Regine Christen
Othmar Bürgi
Fabrice Aeberhardt
Daniel Gerber

Hirschjäger

Regine Christen
Peter Gerber
Stefan Wylemann
Roland Eggimann
Fabrice Aeberhardt



Termine im Bedli

Wildbuffets >>> alle bereits ausgebucht.

Chlous Kegeln

Donnerstag, 03. bis Sonntag, 6. Dezember >>> bitte anmelden!

Sonntag, 13. 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 20.00
- Thonsalat garniert 23.00
- Wurstsalat garniert 21.00
- Siedfleischsalat garniert 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
- Marronsuppe mit pikantem Twister 12.50

Kalte Vorspeise

- Hirschtatar mit verschiedenen Garnituren, Ciabatta und Butter 20.50
- Reh-Pistazienterrine auf Sellerie-Rotkrautsalat, dazu Quittensenf 18.50

Salat

- Grüner Salat 8.00
- Gemischter Salat 12.50
- Nüsslersalat
 - 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



Herbstspezialitäten

Wildhauptgänge

Rehpfeffer nach Bedliart Hausgemachte Butterspätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni ohne Gemüse		38.50 33.50
Rehgeschnetzelt es an Apfel-Cidre Sauce Hausgemachte Butterspätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni ohne Gemüse		41.50 36.50
Rehschnitzel an Preiselbeersauce Hausgemachte Butterspätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni ohne Gemüse		44.00 39.00
Glasierte Rehhaxe mit Apfel-Schalotten-Honigsauce Hausgemachte Butterspätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni		41.00
Paniertes Wildschweinmedaillon Herbstgemüse, Pommes frites		36.50
Hirsch-Medaillons umwickelt mit Speck, mit Waldpilzrisotto, Kürbisgemüse und Rosenkohl		44.00
Fräfler-Tavolata (Hirsch, Reh, Wildsau, Gams) mit Wildbeilagen und hausgemachte Butterspätzli		49.50
Geiler Keiler Wildschweinhackbraten mit Raclettekäse überbacken, Wildrahmsauce, Rotkraut und Butterspätzli		28.00
Für Zuhause: Wildschweinfleischkäse im Glas zum selber backen, 2 Portionen		13.00



AUF VORBESTELLUNG
ab 2 Personen

pro Person 59.00

Zart gegarter Rehrücken
serviert in 2 Gängen
mit diversen herbstlichen Beilagen

Altbekanntes

Pouletbrust auf Rahmwirz, hausgemachte Butterspätzli		29.50
Rahmschnitzel vom «Söili» an Waldpilzrahmsauce, Butternudeln		27.00
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		43.50
Fitnesssteller mit Egli-Fischknusperli verschiedene Salate und Tartarsauce		28.00
Fitnesssteller mit Rossfilet verschiedene Salate und Kräuterbutter		43.50

Vegetarisch

Waldpilzrisotto mit Belper Knolle		25.50
Herbstlicher Gemüseteller mit hausgemachten Butterspätzli und Preiselbeersauce		27.50
Spätzli-Gemüsepfanne gratiniert mit Käse		26.50

Vegan

Herbstliches Chili Linsen von Hauerts, Kürbis, Gemüse, Kidneybohnen, Mais, mit warmem Ciabattabrot		25.00
---	---	-------