



Liebe Gäste

«Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen.»

W. Churchill

Frisch, saisonal, und hausgemacht,
so lautet das Credo für unserer Speisekarte.

Mit Leidenschaft zubereitet, soll Authentisches und Selbstgemachtes
Ihren Gaumen verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an unserem Angebot und einen
gemütlichen, geselligen Abend bei uns im Hirschenbad.

Herzlich Tabea, Manuel & das «Bedli-Team»



Vorspeisen & Kleinigkeiten

Marktsalat mit einem gekochten Ei

Kernen und frischen Kräutern an unserer «Bedli-Salatsauce» 11.00 *

Nüsslersalat

Mit gekochtem Ei, Speck, Croûtons und frischen Kräutern 16.00 *

Rande & gebackener Ziegenkäse

Mit gehackten Nüssen, Honig und Joghurt 16.00

Hausgebeizter Graved Lachs

Mit Meerrettich, frischem Dill und Orange 18.00

Der Nüsslersalat kann auch vegetarisch bestellt werden.

Tatar «Hirschenbad» vom Schweizer Rind

Mit Kapernäpfel, Zwiebeln, Essiggurken und einem Wachtelei
serviert mit hausgemachter Tatarsauce und Röstbrot

70 gr 20.00

140 gr 39.00

Mit passender Spirituose 2cl 7.00

Suppen

Französische Zwiebelsuppe überbacken 16.00*

Tagessuppe 9.00

**Diese Gerichte können auch vegan bestellt werden.*

Preise inklusive 8.1 % MwSt.

Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Hauptgänge Fleisch

Gereiftes grilliertes Entrecôte vom Schweizer Rind

Mit Marktgemüse und einer Beilage nach Wahl

CLASSIC 160 gr 43.00

Contiments

Kräuterbutter 2.00
Feiner Kalbsjus 4.00

Zartes Rehschnitzel an kräftiger Balsamico Jus

Mit Rotkraut, Rosenkohl, Äpfelchen und Maroni

so wie einer Beilage nach Wahl 45.00

Kalbs Cordon Bleu mit Bauernschinken und Greyezer

Mit Marktgemüse und einer Beilage nach Wahl 49.00

«Suure Mocke Bedli» 24 Stunden geschmort

Mit kräftiger hausgemachter Jus, Rotkraut und Beilage nach Wahl 38.00

Bedli Burger «Extra» 200 g vom Bio Kalb aus Langenegg

Mit Käse, Spiegelei, Salat, Röstzwiebeln, Gurken, Tomaten

und Salsa Rosa dazu servieren wir Pommes frites.

..... 34.00

Käseschnitte Hirschenbad

Mit Raclettekäse, Rohschinken, Spiegelei und Röstzwiebeln 23.00

Auch vegetarisch bestellbar!

Beilagen

Pasta Fresca - hausgemachte Tagliatelle

Sämiger Piemonteser Risotto

Pommes frites

Kartoffelgratin

Preise inklusive 8.1 % MwSt.

Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Aus dem Wasser

Gebratener Schweizer Zander ODER Tagesfisch

Mit sautierten Schwarzwurzeln in «beurre noisette», grünen Bohnen
knusprigem Pancetta und einer Beilage nach Wahl..... 42.00

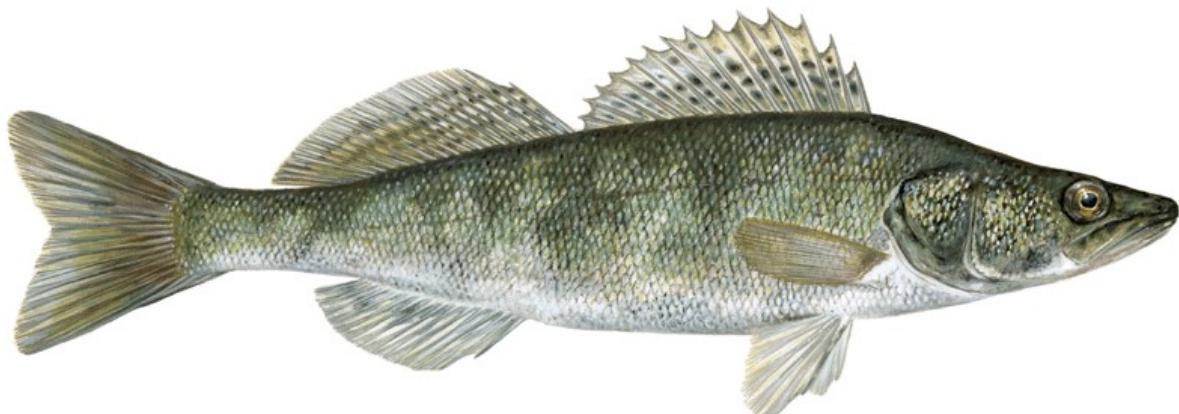
Beilagen

Pasta Fresca - hausgemachte Tagliatelle

Sämiger Piemonteser Risotto

Pommes frites

Kartoffelgratin



Der Zander, auch Sander, Schill, Hechbarsch, Zahnmaul oder Fogosch genannt, gehört zur Familie der Barsche. Er ist der größte im Süßwasser lebende Barschartige Europas. Er lebt in Europa vom Stromgebiet des Rheins bis zum Ural und in Westasien in der nordwestlichen Türkei und rund um das Kaspische Meer.

Obwohl der Zander ursprünglich kein einheimischer Fisch ist, ist er praktisch in allen grösseren Seen der Schweiz zu finden.

Preise inklusive 8.1 % MwSt.

Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Pasta Fresca & Piemonteser Risotto

Wir freuen uns, Sie mit unserer hausgemachten und frisch von Hand produzierten Tagliatelle verwöhnen zu dürfen, so wie mit einem auserlesenen Risotto aus dem schönen Piemont.

Tagliatelle Kalbsleberli

An kräftiger Kalbjus mit Zwiebeln und sautierten Äpfelchen 28.00

Tagliatelle mit «Rinds Entrecôte-Streifen «Steinpilz»

An einer feinen Steinpilzsauce 43.00

«Vegetarische Tagliatelle Gorgonzola»

Mit geschwenkten Tomaten, frischem Spinat und gebratenen Birnen
an einer leichten Gorgonzolasauce 25.00

Piemonteser Risotto mit «Rinds Entrecôte-Streifen «Steinpilz»

An einer feinen Steinpilzsauce 43.00

«Vegetarischer Risotto Gorgonzola»

Mit geschwenkten Tomaten, frischem Spinat und gebratenen Birnen
an einer leichten Gorgonzolasauce 25.00

Vegetarischer Trüffel-Risotto

Mit geschwenkten Tomaten, frischem Spinat und Wintertrüffel 35.00*

*Diese Gerichte können auch vegan bestellt werden.

«Kein Genuss ist vorübergehend.
Den Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.»
Johann W. von Goethe

Preise inklusive 8.1 % MwSt.

Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Kinder

Piemonteser Risotto mit Gemüse.....	12.00
Hausgemachte Tagliatelle Napoli mit Reibekäse.....	12.00
Chicken Nuggets mit Gemüse & Pommes frites	13.50
Räuberteller	3.00

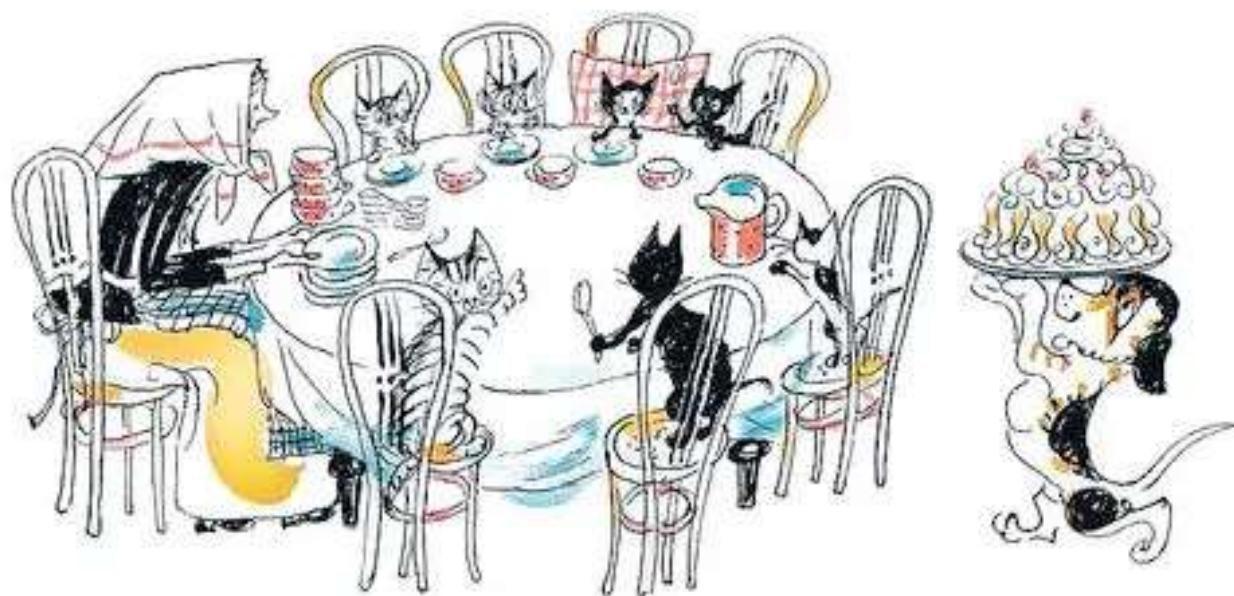
«Kinderportion»

Einige Gerichte unserer Karte können wir als Kinderportion servieren - wir verrechnen die Hälfte des Kartenpreises

«Geteilt»

Zwei Kinder teilen sich ein Gericht aus der Karte, wir servieren dieses auf zwei Teller aufgeteilt.

-DIESE GERICHTE SIND DEN KINDERN VORBEHALTEN.-



Preise inklusive 8.1 % MwSt.

Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Desserts

«Allem kann ich widerstehen, nur der Versuchung nicht.»
«Oscar Wilde»

Crème brûlée «Bedli»

Ein luftiges, leichtes Wölklein einer Crème brûlée 9.00

Hausgemachtes Lavaküchlein mit Vanilleglacé 14.00

“Espresso Deluxe” Espresso mit Macarons 10.00

Eiskaffee «Bedli» mit Schlagrahm und Krokant

Klein 8.00

Gross 12.00

Coupe Vermicelles mit Vanilleglacé und Meringue

Klein 8.00

Gross 12.00

«Coupe Dänemark» mit Schlagrahm

Klein 8.00

Gross 12.00

Hausgemachte Glacé diverse Aromen

Der Service gibt gerne Auskunft 5.00

Kugel Glacé Klassiker 4.00

Glacé: Erdbeere / Kaffee / Vanille / Caramel / Schoggi

Sorbet : Birne / Zwetschge / Cassis

Schlagrahm 1.50

Passender «Gügs» zum Sorbet 5.00

Käsevariation mit Trüffelhonig 17.00

Preise inklusive 8.1 % MwSt.

Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Wir präsentieren Euch unsere Käse von JUMI in Boll...

Jeden Morgen und jeden Abend bringen die Bauern von den umliegenden Höfen die Milch ihrer Kühe in die Käserei. Diese Milch wird frisch zu den verschiedensten Rohmilchkäsen verarbeitet. Es hat für jeden etwas dabei. Alle Kühe geniessen das Leben draussen und erhalten ausschliesslich hofeigenes Futter. Sie wachsen in Muttertierhaltung auf. Auf Antibiotika und Hormone wird verzichtet.

Wir wünschen Euch viel Freude an diesen aussergewöhnlichen Käsespezialitäten.

Beschrieb:

«Dr Bsoffnig»

Er überzeugt mit seinem zart schmelzenden Teil und seinem breiten Geschmacksspektrum. Dieses reicht von gesottener Butter, über geröstete Kernen bis hin zu gegärten Früchten. Auf ein Kilo Käse kommt ein Liter Rotwein und Trester aus der Weinproduktion.

Kuhmilch | Trester | Rotwein | Rohmilch | 11 Monate | Halbhartkäse

«Summer Himmu»

Diese Romanze zwischen Kuhmilch und Blauschimmel überrascht im Gaumen mit seiner Sämigkeit, den feinen Kristallen, so wie einer gewissen Schärfe vom Blauschimmel.

Kuhmilch | Rohmilch | 4 Monate | Halbhartkäse | Blauschimmel

«Schlossberg Alt»

Charaktervoller Hartkäse. Dieses Bijou schafft es mit seinem Alter und seinen Salztränen eine beeindruckende Sämigkeit zu besitzen.

Kuhmilch | Rohmilch | ca. 14 Monate | Hartkäse

Preise inklusive 8.1 % MwSt.

Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Am Mittag

Mittagsmenü Fleisch oder Vegi MITTWOCH – FREITAG & AM SONNTAG

Inklusive Salat oder Tagessuppe

Fleisch	21.50
Vegetarisch	19.50

-Sonntagsmenü Preis gemäss Menüplan-

Marktsalat mit einem gekochten Ei ,

Kernen und frischen Kräutern an unserer «Bedli-Salatsauce»..... 11.00*

Nüsslersalat

Mit gekochtem Ei, Speck, Croûtons und frischen Kräutern 16.00 *

Tatar «Hirschenbad» vom Schweizer Rind

mit Kapernäpfel, Zwiebeln, Essiggurken und einem Wachtelei
serviert mit hausgemachter Tatarsauce und Röstbrot

70 gr	20.00
140 gr	39.00
mit passender Spirituose 2 cl zuzüglich	7.00

Tagessuppe 9.00

Französische Zwiebelsuppe überbacken 16.00*

Gereiftes grilliertes Entrecôte vom Schweizer Rind

Mit Marktgemüse und einer Beilage nach Wahl

CLASSIC 160 gr 43.00

Kalbs Cordon Bleu mit Bauernschinken und Greyezer

Mit Marktgemüse und Pommes frites 49.00

«Suure Mocke Bedli» 24 Stunden geschmort

Mit kräftiger hausgemachter Jus, Rotkraut und Beilage nach Wahl 38.00

Käseschnitte Hirschenbad

Mit Raclettekäse, Rohschinken, Spiegelei und Röstzwiebeln 23.00

Auch vegetarisch bestellbar!

Vegetarischer Trüffel-Risotto

Mit geschwenkten Tomaten, frischem Spinat und Wintertrüffel..... 35.00*

*Diese Gerichte können auch vegan bestellt werden.

Preise inklusive 8.1 % MwSt.

Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Sonntag Nachmittag

Marktsalat mit einem gekochten Ei ,
Kernen und frischen Kräutern an unserer «Bedli-Salatsauce» 11.00*

Nüsslersalat
Mit gekochtem Ei, Speck, Croûtons und frischen Kräutern 16.00 *

Tatar «Hirschenbad» vom Schweizer Rind
Mit Kapernäpfel, Zwiebeln, Essigurken und einem Wachtelei,
serviert mit hausgemachter Tatarsauce und Röstbrot
70 gr 20.00
140 gr 39.00
mit passender Spirituose 2 cl zuzüglich 7.00

Käseschnitte Hirschenbad
Mit Raclettekäse, Rohschinken, Spiegelei und Röstzwiebeln 23.00
Auch vegetarisch bestellbar!

Flammkuchen «Classic»
Mit Speck, Zwiebeln und Sauercrème 21.00

Flammkuchen «Vegi»
Zwiebeln, Cherrytomaten und Sauercrème 19.00

Pommes Frites
mit Mayo und Ketchup
Klein 5.00*
Gross 8.00*

Französische Zwiebelsuppe überbacken 16.00*

Tagessuppe 9.00

Tagessuppe gross 15.00

*Diese Gerichte können auch vegan bestellt werden.

Preise inklusive 8.1 % MwSt.

Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Desserts

«Allem kann ich widerstehen, nur der Versuchung nicht.»
«Oscar Wilde»

Crème brûlée «Bedli»

Ein luftiges, leichtes Wölklein einer Crème brûlée 9.00

Hausgemachtes Lavaküchlein mit Vanilleglacé 14.00

“Espresso Deluxe” Espresso mit Macarons 10.00

Eiskaffee «Bedli» mit Schlagrahm und Krokant

Klein 8.00

Gross 12.00

Coupe Vermicelles mit Vanilleglacé und Meringue

Klein 8.00

Gross 12.00

«Coupe Dänemark» mit Schlagrahm

Klein 8.00

Gross 12.00

Hausgemachte Glacé diverse Aromen

Der Service gibt gerne Auskunft 5.00

Kugel Glacé Klassiker 4.00

Glacé: Erdbeere / Kaffee / Vanille / Caramel / Schoggi

Sorbet : Birne / Zwetschge / Cassis

Schlagrahm 1.50

Passender «Gügs» zum Sorbet 5.00

Käsevariation mit Trüffelhonig 17.00

Preise inklusive 8.1 % MwSt.

Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.