RESTAURANT UND PENSION FEIN & SEIN SCHWARZSEE

Herbst SPEISEKARTE

Vorspeisen

WURZELGEMÜSE-TATAR — 14.5

Erfrischendes Tatar von Wurzelgemüse, Äpfeln, Pekannüssen und Sprossen an Honig-Mohn-Senf, Kichererbsenpüree, serviert mit Pitabrot

Tartare rafraîchissant de légumes racines, pommes, noix de pécan et pousses, moutarde au pavot et miel, purée de pois chiches, servi avec du pain pita

ZWIEBELRINGE — 13.5

Panierte Zwiebelringe knusprig frittiert serviert mit einem Johannisbeer-Senf-Dip

Anneaux d'oignon panés et frits croustillants, servis avec une sauce à la moutarde de cassis

Suppe

TAGESSUPPE

VORSPEISE 9 GROSSE BOWL 15

Unser Personal gibt Ihnen gerne Auskunft über das aktuelle Tagesangebot

Notre personnel se fera un plaisir de vous informer sur l'offre quotidienne actuelle

ANMELDUNG NEWSLETTER
MITTAGSMENÜS + EVENTS

fein & sein
RESTAURANT | PENSION | CATERING

Salate

KLEINER BLATTSALAT — 6.8

Saisonale Blattsalatvariation mit Trauben und Kürbiskernen
Variation de salades de saison avec des raisins et graines de courge

HERBSTSALAT — 14.5 | 18.5

Saisonale Blattsalate gekrönt mit gebackenem Kürbis, Granatapfelkernen, Feta und Pekannüsse
Salades de saison couronnées de courge rôtie, graines de grenade, feta et noix de pécan

OPTION OHNE FETA: CHF 13.5 | CHF 17

HAUSDRESSING	ITAL. DRESSING
Sauce maison	*Sauce italienne*

Hit

WOKGERICHT

Gedämpftes Saisongemüse an fernöstlicher Sauce serviert mit Reisnudeln
Légumes de saison cuits à la vapeur avec une sauce asiatique, servi avec des nouilles de riz

MIT GEMÜSE | 28.5
avec légumes

MIT POULET | 31.5
avec poulet

MIT RINDFLEISCH | 33.5
avec boeuf

Die Sauce kann Spuren von Gluten enthalten.
Glutenfreie Alternative gerne auf Anfrage.
La sauce peut contenir des traces de gluten. Sur demande, nous pouvons vous servir une alternative sans gluten.

Wildspezialitäten

HAMMER(S) WILDTELLER

Komponente nach Wahl serviert mit einer vielfältigen Herbstgemüsegarnitur,
einer Büschelibirne, karamelisierten Kastanien, Trauben und hausgemachten Spätzli
Glutenfreie Spätzli auf Anfrage

Composant au choix, servie avec une garniture variée de légumes d'automne,
une poire à potzi, des marrons caramélisés, des raisins et des spätzli fait maison
Spätzli sans gluten sur demande

QUORNGESCHNETZELTES (VEGI) AN PILZSAUCE | 36
Émincé de Quorn (végétarien) à la sauce aux champignons

REHGESCHNETZELTES AN PILZSAUCE | 42
Émincé de chevreuil à la sauce aux champignons

HIRSCHFILET AN CALVADOSSAUCE | CHF 47
Filet de cerf à la sauce Calvados

Unsere Weinempfehlung zum Wild:
Cornalin (Landroter)
Weingut Seewer

VEGI HERBSTTELLER 31

Ein reichhaltiger Herbstgemüseteller dazu karamellisierte Kastanien, Büschelibirne,
Trauben, hausgemachte Spätzli, Pilzsauce serviert mit einem Apfel-Cranberry-Kompott

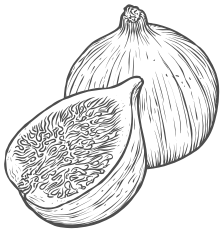
Une assiette riche de légumes d'automne accompagné de marrons caramélisés, poire à potzi,
raisins, spätzli fait maison, sauce aux champignons, servi avec une compote de pommes et
canneberges

Glutenfreie Spätzli auf Anfrage Vegane Alternative: Reis statt Spätzli, vegane Pilzsauce

FEIGEN-PECORINO-AGNOLOTTI 29

Agnolotti gefüllt mit süsser Feige und würzigem Pecorino,
serviert an Kürbiskern-Salbeisauce, Kürbisgemüse und
garniert mit gerösteten Pekannüssen und einem Apfel-Chutney

Agnolotti farcis de figues sucrées et de pecorino relevé,
servis avec une sauce à la sauge et aux graines de courge, accompagnés
de légumes de courge, garnis de noix de pécan grillées
et d'un chutney de pomme



Unsere Klassiker

GEMÜSEBÄLLCHEN-PFLAUMEN-SPIESSLI — 31.5

Gemüsebällchen-Pflaumen-Spiessli an einer milden Johannisbeer-Senf-Sauce dazu Gemüse der Saison und Beilage nach Wahl

Brochette avec des boules des légumes et des pruneaux, accompagnées d'une sauce douce à la moutarde aux groseilles, légumes de saison et garniture au choix

POULETBRUST — 33.5

Pouletbrust gefüllt mit gedörrten Pflaumen dazu Roland's Kräuterbutter oder eine milde Johannisbeer-Senf-Sauce

Poitrine de poulet farcie aux prunes séchées, servie avec du beurre du chef ou unse sauce douce à la moutarde aux groseilles des légumes de saison et un accompagnement au choix

LANDLIEBE — 39.5

Schweizer Rindssteak von «Fleisch und Brau», unserer regionalen Metzgerei, begleitet von Hammers hausgemachter Kräuterbutter, saisonalem Gemüse und einer Beilage nach Wahl

Steak de bœuf suisse de « Fleisch und Brau », notre boucherie régionale, accompagné d'un délicieux beurre aux herbes fait maison, de légumes de saison et d'un accompagnement au choix

BEILAGEN Spätzli | Reis | Pommes Frites | Teigwaren

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINE GENUSSVOLLE ZEIT BEI UNS IM FEIN & SEIN

Raphaela & Roland Hammer mit Team

Herkunft Fleisch/Fisch
Poulet: Schweiz | Rind: Schweiz | Reh: Österreich | Hirsch: Österreich, Spanien

Herkunft Brot
Ruchbrot: CH | Schraubenbrot: CH | Tischbrötchen: CH | Zopf: hausgemacht | Sauerteigbrot: hausgemacht | Buttergipfeli: CH

vegan glutenfrei laktosefrei

Swisstainable engaged

Als Betrieb des Programms **Swisstainable (Level II – engaged)** engagieren wir uns für nachhaltigen Genuss.

FRÜHSTÜCKS *Teller*

von 9-11 Uhr

STANDARD | 14

Brot, Gipfeli, Butter/Margarine, Konfitüre, Käse, Aufschnitt, Müesli, Joghurt, Früchte, Orangensaft, Tafelwasser
Pain, croissant, beurre/margarine, confiture, fromage, jambon, muesli, yaourt, fruits, jus d'orange, eau plate

VEGI | 14

Brot, Gipfeli, Butter/Margarine, Konfitüre, Käse, Ei, Gemüse, Müesli, Joghurt, Früchte, Orangensaft, Tafelwasser
Pain, croissant, beurre/margarine, confiture, fromage, œuf, légumes, muesli, yaourt, fruits, jus d'orange, eau plate

VEGAN | 14

Brot, Margarine, Konfitüre, veganer Käse, Gemüse, Müesli, veganer Joghurt, Früchte, Orangensaft, Tafelwasser
Pain, margarine, confiture, fromage à base de matières végétales, légumes, muesli, yaourt, fruits, jus d'orange, eau plate

Glutenfreie Alternativen gerne auf Anfrage
Alternatives sans gluten disponibles sur demande

FRÜHSTÜCKS *Buffet*

Siehe Durchführungsdaten

BUFFET A DISCRÉTION | 33

Brot, Gipfeli, Butter/Margarine, Konfitüre, Käseplatten, Fleischplatte, Lachsbrötchen, Müesli, Joghurt, Früchte, Gemüse, Rösti, Speck, Würstchen, Spiegeleier, Pancakes, Smoothie Orangensaft, Apfelsaft, Kaffee/Tee

Glutenfreie und vegane Alternativen gerne auf Anfrage

WEINKARTE

Rosé

ROSÉ DE GAMAY "LA BÉNJAMINE"

Produzent: Les Celliers de Sion SA
Herkunft: Wallis (CH)

1dl **7**
2dl **13.5**
3dl **20**
Flasche (50cl) **33**

Weisswein

PIACERE BLANC

Traubensorten: Assemblage
Produzent: Cave de Jolimont
Herkunft: La Côte (CH)

Intensive Blumenaromen begleitet von einem Hauch Mokka Gaumen: runder Auftakt, aromatisch, harmonische Säure mit lieblicher Note die den langen Abgang begleiten.
Passt hervorragend zu Aperitif. Ideal auch zu Tapas

1dl **6.5**
2dl **12.5**
3dl **18.5**
5dl **30.5**
Flasche (75cl) **42**

PINOT GRIGIO GARDA "LE FOLATE"

Traubensorten: Pinot Grigio
Produzent: Philippe Varone Vins SA
Herkunft: Veneto (I)

Der Gardasee mit seinem besonderen Mikroklima verleiht diesem Wein eine zarte blumige und leicht fruchtige Note. Ein frischer und eleganter Schluck.

1dl **6.5**
2dl **12.5**
3dl **18.5**
5dl **30.5**
Flasche (75cl) **42**

JOHANNISBERG DU VALAIS "GOUTTE D'OR"

Traubensorten: 100% Silvaner
Produzent: Philippe Varone Vins SA
Herkunft: Wallis (CH)

Dieser oft körperreiche Weisswein gibt sich im Vergleich zum Fendant vornehmer. In der Nase erinnert er uns an Mandelblüten. Im Mund verbreitet er, obwohl kühl getrunken, eine gewisse Wärme. Passt besonders gut zu Spargeln und Meeresfrüchten.

1dl **7.5**
2dl **14.5**
3dl **21.5**
5dl **35.5**
Flasche (75cl) **49**

Rotwein

TARIMA UNSER HAUSWEIN

Traubensorte: Monastrell
Produzent: Bodegas Volver
Herkunft: Alicante (ESP)

Das Bouquet ist kräftig nach Akazienblüte und roten Früchten. Am Gaumen kraftvoll und vollmundig mit samtigen Tanninen. Beeindruckt mit Aromen von blauen und schwarzen Früchten. Mineralisches Finale mit guter Länge.

1dl **6.5**
2dl **12.5**
3dl **18.5**
5dl **30.5**
Flasche (75cl) **42**

PRIMITIVO SALENTO "ITINERA"

Traubensorte: Primitivo
Produzent: MGM Mondo del Vino
Herkunft: Puglia (I)

Dunkles Purpurrot. Duftet nach schwarzen Früchten, Himbeermarmelade sowie Noten von Zimt, Pfeffer und Vanille. Voller Körper mit grossartiger Textur. Passt besonders gut zu Grilladen.

1dl **6.5**
2dl **12.5**
3dl **18.5**
5dl **30.5**
Flasche (75cl) **42**

VULLY PINOT-NOIR AOC

Traubensorte: Pinot Noir
Produzent: Domaine Chervet Praz
Herkunft: Vully (CH)

In der Nase: Himbeeren, mit einem Hauch von schwarzen Kirschen. Am Gaumen: Gute Balance zwischen den weichen Tanninen und den Aromen von roten Beeren.

1dl **8**
2dl **15.5**
3dl **23**
5dl **38**
Flasche (75cl) **52**

EXELSIS ROUGE VDP

RECOMMENDED

Traubensorten: Cabernet, Shiraz, Galotta, Gamaret
Produzent: Charles Rolaz
Herkunft: Waadt (CH)

Der blumige, von feinen Blütentönen unterlegte Duft, ist komplex. Im Mund folgt eine saftige Struktur mit mineralischen Einflüssen und schöner reifer Säure. Ein frischer, fruchtiger und elgeanter Wein.

1dl **8.5**
2dl **16.5**
3dl **23.5**
5dl **39.5**
Flasche (75cl) **54**

WEINGUT SEEWER

POSITIVO

Traubensorten: Merlot + Gamaret
Produzent: Weingut Seewer
Herkunft: Wallis (CH)

Ein kraftvoller, eleganter Wein mit intensiver Frucht und langem, aromatischem Abgang – aus edlen, getrockneten Trauben.

Flasche (37.5cl) **26**
Flasche (75cl) **52**

CORNALIN (LANDROTER) AOC VALAIS

Traubensorte: Cornalin
Produzent: Weingut Seewer
Herkunft: Wallis (CH)

Ein wahres Juwel, er zeigt Aromen reifer schwarzer Früchte und floraler Noten, begleitet von samtigen Tanninen, eleganter Säure und langem Finale.

HERBSTSANGEBOT

1dl **8** *statt 9*
2dl **15.5** *statt 17.5*
3dl **23** *statt 26*
5dl **38** *statt 42*
Flasche (75cl) **52** *statt 59*

Hahnenwasser: Liter **4.5**