



**Das Gasthaus
im Limpachtal
am Südhang
des Bucheggbergs**

Drei Eidgenossen Brittern

1919 105 Jahre 2024

Montag bis Samstag 09:00 bis 23:30

Sonntag 09:00 bis 21:30

(warme Küchenbestellung 12:00 bis 13:15 und 18:00 bis 20:30, Sonntag bis 19:30)

Mittwoch und Donnerstag geschlossen

Vorspeisen

Einfach und gesund

Kleiner grüner Salat

Knackiger Blattsalat

8.50

Kleiner gemischter Salat

Bunte Auswahl von frischen Salaten

11.00

Herbstliche Vorspeisen

Die feinen hausgemachten

Kürbiscremesuppe

Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Rahmhäubchen

11.50

Tschumi's Wildterriner

Apfel-Chili Chutney, Aroniagelee, Toast und Butter

21.00

Herbstsalat

Sautierte Kalbsnierli auf Nüssler, Wachtelspiegelei, Brotcroutons

19.50

Preise in CHF inkl. MwSt.

Wildspezialitäten

Unsere Klassiker mit Wild vom Bucheggberg

Rehpfeffer Drei Eidgenossen

Köstlicher Rehpfeffer vom Buechibärger-Wild
dazu hausgemachte Spätzli,
weich gedünsteter Apfel mit Preiselbeeren,
Rotkraut und Marroni

33.00

Buechibärger Rehschnitzel

Rosa gebratene Rehschnitzeli an sämiger Wildrahmsauce
dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl,
gedünsteter Apfel mit Preiselbeeren, Rotweinbirne

48.00

Rehrücken " Hausart "(auf Vorbestellung)

Im Ofen gebratener Rehrücken am Knochen serviert
dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl,
gedünsteter Apfel mit Preiselbeeren, Rotweinbirne

68.00

Herbstlicher Gemüseteller

Frisches Herbstgemüse mit hausgemachten Spätzli Rotkraut, glasierte
Marroni, Rosenkohl, gedünsteter Apfel mit Preiselbeeren, Rotweinbirne

30.00

Wildmenü

Kräftige Wildconsommé mit
Herbstgemüsewürfeli



Terrine vom Buechibärger Wild
Apfel-Chili Chutney, Aroniagelee, Toast und Butter



Blätterteiggebäck, Eierschwämmli



Rosa gebratene Rehschnitzeli an sämiger Wildrahmsauce
dazu hausgemachte Spätzli,
Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl,
gedünsteter Apfel mit Preiselbeeren, Rotweibirne



Schöne Käseauswahl von Jumi



Herbstlicher Dessert-Teller
Lassen Sie sich überraschen

Menü Complet 118.00

3 Gang Menü 77.00

1 Vorspeise nach Wahl, Hauptgang, Dessert

4 Gang Menü 92.00

2 Vorspeise nach Wahl, Hauptgang, Dessert

5 Gang Menü 110.00

ohne Käse

Preise in CHF inkl. MwSt.

Zartes vom Grill

Entrecôte Maître d'hôtel

Zartes Entrecôte vom Grill mit hausgemachter Maître d'hôtel
dazu Pommes frites und kleine Gemüsebeilage

45.00

Rindsfilet vom Grill

Zartes Rindsfilet vom Grill mit hausgemachter Maître d'hôtel
dazu Pommes frites und kleine Gemüsebeilage

58.00

Saftiges Schweinssteak vom Grill

mit hausgemachter Maître d'hôtel
dazu Pommes frites und kleine Gemüsebeilage

32.00

Grillierte Pouletbrust

dazu Pommes frites und kleine Gemüsebeilage

28.00

Preise in CHF inkl. MwSt.

Fische aus heimischen Gewässern



Frische Forellen aus Krälligen

Blau im Sud pochiert mit brauner Butter
oder

Müllerinart in der Pfanne gebraten mit schäumender Butter

Ein Stück 31.00 Portion (2 Stück) 52.00

dazu servieren wir frisch gekochte Salzkartoffeln

Fleischloses Gericht

Herbstlicher Gemüseteller

Frisches Herbstgemüse mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl,
gedünsteter Apfel mit Preiselbeeren, Rotweibirne

30.00

Arancini Siciliana

Frittierte Risottokugeln gefüllt mit Mozzarella und
getrockneten Tomaten
serviert mit rassisger Tomatensauce

28.00