

Herzlich willkommen bei uns im Restaurant Dählhölzli

Mit Blick auf die Aare servieren wir täglich Frisches aus der Küche – für eine kleine Auszeit mit Geschmack.

Wir freuen uns, Sie zu begrüßen und wünschen Ihnen viel Vergnügen im Restaurant Dählhölzli.

Ihr Gastgeber

Janis Alder
und das gesamte Team des Restaurant Dählhölzli

Fleisch & Fisch Herkunftsdeklaration

Wir legen grossen Wert auf artgerechte Tierhaltung und qualitativ hochstehende Fleisch- und Fischprodukte. Aus diesen Gründen beziehen wir unsere Produkte von Lieferanten, welche unseren Qualitätsnormen gerecht werden und denen wir unser volles Vertrauen schenken können. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und einen tollen Aufenthalt bei uns im Restaurant Dählhölzli.

Reh	AUT EU	Eier	Schweiz
Wildschwein	AUT EU	Rohessspeck	Schweiz
Hirsch	AUT NZ	Poulet	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz	Fisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz	Schweinefleisch	Schweiz
Käse	Schweiz	Rohschinken	Schweiz
		Salami	Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Unsere Brot & Backwaren beziehen wir aus der Schweiz, Deutschland, Italien und Frankreich.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



Vorspeisen

ZUM APÉRÖLÄ 	
Gläsli gefüllt mit Cashewnüssen Oliven und Parmesan-Bruch	11.00
KLASSISCHER NÜSSLISALAT	16.50
Nüsslisalat mit Ei, gebratenem Speck und knusprigen Croûtons	
VEGANER NÜSSLISALAT 	16.50
Nüsslisalat mit eingelegtem Kürbis, sautierten Waldpilzen und Kernen	
RANDEN CARPACCIO 	18.00
mit Sherry-Vinaigrette, Kernen und Parmesan	
GEMISCHTER BLATTSALAT  	13.00
mit Sprossen und Kernen garniert	
GRÜNER BLATTSALAT  	12.00
mit Sprossen und Kernen garniert	
ZUM CHLI SCHNOUSÄ 	
Kleines kaltes Plättli mit Rohschinken, Salami, Rohessspeck und Oliven	21.00
Kaltes Plättli mit Hinterschinken, Rohschinken, Salami, Rohessspeck und Oliven	34.00

Suppen

CREMIGE KÜRBISUPPE  	11.00
mit Himbeeressig und Kernen	

Hauptgänge

RUBIGER FISCH 	46.00
Gebratenes Rubiger Saiblings-Filet in der Randen-Nage, Salzkartoffeln und Rahmwirsing	
DUETT VOM HIRSCH	46.00
Hirsch Entrecôte mit sautierten Waldpilzen und «Gin-Bäckli» dazu Spätzli, braisiertes Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl und Mirza Apfel	
KLASSISCHES REHPFEFFER	39.00
Rehpfeffer mit Speck, Croûtons und Perlzwiebeln serviert mit Spätzli, braisiertem Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl und Mirza Apfel	
REH-SCHNITZEL	44.00
mit Preiselbeer-Wildrahmsauce, Spätzli, braisiertem Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl und Mirza Apfel	
SAUTIERTES WILDGESCHNETZELTES	39.00
Geschnetzeltes aus Reh und Hirsch mit Calvados-Wildrahmsauce dazu Tagliatelle, Wirsing und Mirza Apfel	
PULLED WILD BOAR BURGER 	28.00
Gezupftes Wildschweinfleisch mit rauchiger Sauce serviert mit Pommes Frites	

Vegetarische Hauptgänge

TAGLIATELLE MIT WALDPILZEN  	24.00
dazu getrocknete Tomaten und Kürbis	
ORIENTALISCHER KICHERERBSEN-EINTOPF  	28.00
mit Wurzelgemüse, Kürbis und Marroni	
VEGI-WILDTELLER 	32.00
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Rahmwirsing, Waldpilze, Marroni, Mirza Apfel und eingelegtem Kürbis	



Saisonale Desserts

VERMICELLES 11.00 | 13.00
mit Rahm und Meringues

NESSELRODE 12.00 | 14.00
mit Vanilleglace und Rahm

DIVERSE FRUCHTWÄHEN 7.00
Fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden nach den aktuellen Sorten.

SCHOGGIKUCHEN 7.00

Unsere Getränkeempfehlung zum Wild

Bier

EGGER RAMMBOCK 6.00 | 33cl
Helles Bier, stärkste Egger-Spezialität

EGGER DUNKEL 6.00 | 33cl
Dunkler Klassiker, mild, süssliches Aroma

LOLA BIER 6.00 | 33cl
Alkoholfreies IPA, fruchtig, malzig-hopfig

Weisswein

PETITE ARVINE 8.70 | 1dl
Petite Arvine, Grand Métral 61.00 | 75cl

Rotwein

MAGICO ROSSO BY HÜTTENZAUBER 6.00 | 1dl
Primitivo, Cantina al Poggio 42.00 | 75cl