



WIRTSCHAFT STEINGRUBE

## Unsere Lieferanten

<b>Schweinefleisch</b>	<b>Metzgerei Frey, Oberburg Prodega, Emmenmatt</b>
<b>Rind und Kalbfleisch</b>	<b>Metzgerei Frey, Oberburg Prodega, Emmenmatt</b>
<b>Pferdefleisch</b>	<b>Metzgerei Horisberger, Burgdorf Prodega, Emmenmatt</b>
<b>Pouletfleisch</b>	<b>M&amp;M Frischpoulet, Lützelflüh</b>
<b>Lammfleisch</b>	<b>Familie Wiedmer, Oberburg</b>
<b>Fisch</b>	<b>Emmental Fisch Familie Bigler Schaufelbühl, Grünenmatt</b>
<b>Kartoffeln</b>	<b>Hof Familie Kunz, Büren zum Hof</b>
<b>Gemüse/ Spargel</b>	<b>Kuhn Gemüse, Rüegsau Burehof Hodel, Vechigen Jaquement, Hasle b. Burgdorf Prodega, Emmenmatt</b>

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.



WIRTSCHAFT STEINGRUBE

## Unsere Saison-Angebote

### «Köstlichkeiten aus Herbst und Wald»

#### SUPPE

Kürbissuppe mit Sherry 8.00

#### VORSPEISE

Nüsslersalat mit Speck, Croutons und Ei 12.00

Kleines Waldpilzpastetli serviert mit Blattsalat 14.00

#### HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Kartoffelnocken geschwenkt in Steinpilzrahmsauce 23.00

Waldpilzschnitte auf getoastetem Hausbrot 22.00

Rehpfeffer Klassisch 32.50  
Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Mirzaapfel, Rotweinbirne uvm.

Rehschnitzel auf Waldpilzduxelle mit Cognacrahmsauce 35.00  
Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Mirzaapfel, Rotweinbirne uvm.

Rehrücken Filet rosa gebraten 150 Gramm 32.00  
auf Waldpilzrahmsauce 200 Gramm 36.00  
300 Gramm 42.00

Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Mirzaapfel, Rotweinbirne uvm.

Wildteller Vegetarisch 29.00  
mit allem drum und dran, ausser Fleisch

Informationen zu unseren Gerichten

---

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, geben unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne Auskunft.

Wir verwenden Schweizer Fleisch. Sollte dies einmal nicht der Fall sein, werden wir Sie darüber informieren.



WIRTSCHAFT STEINGRUBE

## Speisekarte

### Salate

---

<b>Blattsalat</b> Hausdressing   italienisch	7.50
<b>Mischsalat</b> Hausdressing   italienisch	7.50
<b>Chefsalat</b> Blattsalat an Hausdressing mit Speck, Croutons und Hartkäsesplittern	14.50

### Suppen

---

<b>Tomatencremesuppe mit Gin parfümiert</b>	10.00
<b>Fleischkraftbrühe</b> natur	7.00
<b>Waldpilzcremesuppe</b>	11.00

### Pasta

---

<b>Hausgemachte Urdinkel-Pasta</b> geschwenkt in Butter, mit Thon, Tomaten, Zwiebeln und Kapern als Vorspeise	12.50
als Hauptspeise	20.50
<b>Urdinkel-Pasta Carbonara</b> mit Landrauchschinken von der Metzgerei Frey, Oberburg	21.00



WIRTSCHAFT STEINGRUBE

### Klassisch vom Schwein

---

<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b> vom Nierstück, serviert mit Pommes frites	<b>23.50</b>
<b>Bauernbratwurst vom Dorfmetzger</b> an Zwiebelsauce, serviert mit Rösti	<b>19.00</b>
<b>Schweinsschnitzel an Waldpilzsauce</b> vom Nierstück, serviert mit Emmentaler Dinkelnudeln und Früchtegarnitur	<b>26.50</b>
<b>Steinhauerkotelett</b> serviert mit grossem Mischsalat und Pommes frites	<b>24.00</b>
<b>Cordon bleu klassisch</b> mit reicher Gemüse garnitur und selbstgemachten Kroketten	<b>26.50</b>

### Klassisch vom Poulet

---

<b>Pouletbrust süss-sauer nach Emmentaler-Art</b> Gemüse garnitur, serviert mit Reis	<b>26.50</b>
---	--------------

### Klassisch vom Kalb

---

<b>Kalbsschnitzel nach Mediterraner-Art (Oliven, Tomaten, Zwiebeln, und Kräuter)</b> serviert mit Emmentaler Dinkelnudeln	<b>35.00</b>
--	--------------



WIRTSCHAFT STEINGRUBE

### Klassisch vom Pferd

---

**Rosentrecôte an Pfeffer-Rahm-Sauce** 33.00  
Saisongemüse, serviert mit Pommes frites

### Klassisch vom Rind

---

**Suure Mocke "so wiene ds Grosi gmacht het"** 29.00  
mit Gemüse, serviert mit Kartoffelstock

**Rindszunge an Kapernsauce** 24.00  
serviert mit Kartoffelstock

**Knochengereiftes Rindsrückensteak** 37.00  
an hausgemachter Pilzbutter  
Gartengemüse, serviert mit selbstgemachten Kroketten

### Klassisch vom Lamm

---

**Emmentaler Lammvoressen** 27.00  
Gemüse garnitur, serviert mit Kartoffelstock

### Klassisch vom Fisch

---

**Eglifilet, in Mandelbutter gebraten** 32.00  
garniert mit Gemüse, serviert mit Salzkartoffeln



WIRTSCHAFT STEINGRUBE

## Für Pilzliebhaber und Vegetarier

---

<b>Gemüseteller</b> mit Salzkartoffeln	20.00
<b>Butterrösti</b> mit Gemüsestreifen und Spiegelei	19.00
<b>Blätterteigpastetli</b> gefüllt mit Waldpilzen an sämiger Weissweinsauce (Pilze je nach Saison)	23.00
<b>Gemüsecurry-Eintopf</b> Vegan im Reisring	24.00
<b>Suuri Püzli nach Dänu's Art</b> serviert mit Rösti (Pilze je nach Saison)	26.00

## Informationen zu unseren Gerichten

---

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, geben unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne Auskunft.

Wir verwenden Schweizer Fleisch. Sollte dies einmal nicht der Fall sein, werden wir Sie darüber informieren.

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.