

## *Vorfrühling*

*von Hugo von Hofmannsthal*

*Es läuft der Frühlingswind durch kahle Alleen,  
Seltsame Dinge sind in seinem Wehn.*

## *Genuss-Menu*

*pochiertes Pouletcarpaccio mit Curry Jaipur*

*⊗*

*Weissweincrèmesuppe mit Bärlauchpesto*

*⊗*

*Seeteufelmedaillon an Wildkräutersauce*

*weisse und grüne Spargeln*

*⊗*

*kleine Sorbetvariation*

*⊗*

*Bisonfiletwürfeli an Bordeauxsauce mit Weinbeeren*

*Frühlingsgemüse*

*neue Kartoffeln*

*⊗*

*Pfefferminzparfait mit Schoggi glacé*

*oder*

*kleiner Käseteller*

*Menu Fr. 90.00*

*Er hat sich gewiegt, wo Weinen war,  
Und hat sich geschmiegt in zerrüttetes Haar.*

### *Hausgemachte Suppen*

<i>Consommé mit Mark, Siedfleisch und Frühlingsgemüse,</i>	<i>Fr.</i>	<i>11.00</i>
<i>klare Spargelsuppe mit grünen und weissen Spargeln, und Glasnudeln</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.00</i>
<i>Weissweincrèmesuppe mit Bärlauchpesto und gerösteten Pekannüssen</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.00</i>

### *Salat*

<i>Nüsslisalat mit Ei und fritiertem Brie</i>	<i>Fr.</i>	<i>15.00</i>
<i>bunter Frühlingsalat</i>	<i>Fr.</i>	<i>9.00</i>
<i>gemischter Salat</i>	<i>Fr.</i>	<i>11.00</i>

### *Vorspeisen*

<i>Ricotta-Rauchlachs-Meerrettich-Fischli im Dillteig, dazu geräucherter Alaska Wildlachs von Sämi Gugger, Toast und Butter</i>	<i>Fr.</i>	<i>23.00</i>
<i>St. Jakobsmuscheln gratiniert, weisse und grüne Spargeln an Mangosauce</i>	<i>Fr.</i>	<i>25.00</i>
<i>Bisontartar mit Cognac, dazu Toast und Frühlingsgemüse</i>	<i>Fr.</i>	<i>24.00</i>
	<i>als Hauptgang</i>	<i>38.00</i>

*Er schüttelte nieder Akazienblüten  
Und kühlte die Glieder, die atmend glühten.*

**Joggeli-Menu Fr. 66.00**

*bunter Frühlingssalat mit frittierten Champignon*

*Suppe des Tages*

*Saltinbocca*

*Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken*

*weisse und grüne Spargeln*

*Klosterkäse-Risotto*

*Rhabarberkompott mit Erdbeerglace*

*Lammracks mit Wasabinüsschen*

*Fr.*

*42.00*

*an Bärlauch-Kräutersauce*

*weisse und grüne Spargeln*

*dazu Kartoffelgratin*

*zartes Bisonfilet an*

*Fr.*

*58.00*

*Bordeauxsauce mit Weinbeeren*

*Frühlingsgemüse*

*dazu Klosterkäse-Risotto*

*Lippen im Lachen hat er berührt,  
Die weichen und wachen Fluren durchspürt.*

### *Tellerservice*

<i>grilliertes Kalbsmedaillon mit Morchel-Rahmsauce weisse und grüne Spargeln dazu Nudeln vom Gürbmättli</i>	<i>Fr.</i>	<i>44.00</i>
<i>Pouletbrüstli an Curry-Kokossauce weisse und grüne Spargeln dazu Klosterkäse-Risotto</i>	<i>Fr.</i>	<i>34.00</i>
<i>grillierte Entenbrust auf Mango-Sauce weisse und grüne Spargeln dazu Nudeln vom Gürbmättli</i>	<i>Fr.</i>	<i>40.00</i>
<i>Geschnetzelte Kalbsleberli mit Zwiebeln und Butter weisse und grüne Spargeln dazu neue gebratene Kartoffeln</i>	<i>Fr.</i>	<i>36.00</i>

*Er glitt durch die Flöte als schluchzender Schrei,  
An dämmernder Röte flog er vorbei.*

<i>Rindsfiletgulasch „Stroganoff“</i>	<i>Plattenservice</i>	
<i>zarte Rindsfiletwürfeli an rassisger Paprikarahmsauce</i>	<i>Fr.</i>	<i>50.00</i>
<i>Frühlingsgemüse</i>		
<i>und Klosterkäse-Risotto</i>	<i>Teller</i>	<i>45.00</i>

*ab 2 Personen servieren wir Ihnen*

<i>Châteaubriand „Sternen“</i>	<i>Plattenservice</i>	
<i>zartes Rindsfilet am Stück gebraten und tranchiert</i>	<i>Fr.</i>	<i>60.00</i>
<i>dazu Bearnaise –und Morchel-Rahmsauce</i>	<i>pro Person</i>	
<i>Gemüse garnitur</i>		
<i>und Pommes-Williams</i>		

*Er flog mit Schweigen durch flüsternde Zimmer  
Und löschte im Neigen der Ampel Schimmer.*

## *Fisch*

*Zanderfilet grilliert an Bärlauchbutter* Fr. 40.00  
*weisse und grüne Spargeln*  
*und Klosterkäse-Risotto*

*Seeteufelfilet an Wildkräutersauce* Fr. 42.00  
*Frühlingsgemüse*  
*dazu neue Kartoffeln*

*Riesencrevettenspiess* Fr. 44.00  
*an Curry-Kokossauce*  
*weisse und grüne Spargeln*  
*dazu neue Kartoffeln*

*Es läuft der Frühlingswind durch kahle Alleen,  
Seltsame Dinge sind in seinem Wehn.*

*Durch die glatten kahlen Alleen  
Treibt sein Wehn blasse Schatten.*

## *Z'Bsuech in Guggisberg*

<i>Vreneli-Teller</i>	<i>Fr.</i>	<i>34.00</i>
<i>Schweinssteak mit Kräuterbutter reichhaltige Gemüse garnitur</i>		
<i>Mühlirad-Teller</i>	<i>Fr.</i>	<i>36.00</i>
<i>Schweinscordonbleu mit Schinken und Käse aus der Region Gantrisch Gemüse garnitur und Pommes-frites</i>		
<i>Änet em Bär-g-Teller</i>	<i>Fr.</i>	<i>28.00</i>
<i>Schweins schnitzel an Champignonrahmsauce Pfirsich, Gemüse garnitur Nudeln vom Gürbmättli</i>		
<i>Simelibär-g-Teller</i>	<i>Fr.</i>	<i>45.00</i>
<i>grilliertes Gantrischbeef-Entrecôte an bunter Pfefferkörner-Rahmsauce Gemüse garnitur und Kartoffelgratin</i>		





*Und den Duft, den er gebracht,  
Von wo er gekommen seit gestern Nacht.*

*Feines aus unserer vegetarischen Küche*

*Gemüseteller mit Klosterkäse-Risotto* *Fr. 24.00*

*Sojabällchen auf Morchelrahmsauce* *Fr. 28.00*  
*dazu Frühlingsgemüse*  
*und Nudeln vom Gürbmättli*

*Vegi-Menu*

*bunter Frühlingsalat*

*Suppe des Tages*

*Ziegenfrischkäse-Honigravioli auf Mango-Sauce*  
*weisse und grüne Spargeln*  
*dazu Klosterkäse-Risotto*

*Rhabarberkompott mit Erdbeerglace*

*Fr. 50.00*  
*nur Hauptgang Fr. 30.00*



**Kinderteller**

*Schnipi* *Schweinsschnitzel paniert* *Fr. 15.50*  
*Gemüse garnitur*  
*Pommes-frites*

*Pilzli* *Kalbsschnitzel „Melba“* *Fr. 17.00*  
*Champignonrahmsauce*  
*Nudeln*

*Knusperli* *Pouletknusperli* *Fr. 13.50*  
*Pommes-frites*

*Portion Pommes-frites* *Fr. 8.00*

*kleine Portion Pommes-frites* *Fr. 6.00*