

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

⊗

Rindsfilet-tournedos an Morchelrahmsauce

Gemüse garnitur

und Pommes Allumettes

⊗

Pfefferminzparfait und dunkler Schokolade

oder

kleiner Käseteller

Menu Fr. 95.00

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

Hausgemachte Suppen

<i>Consommé mit Gemüse und Rindfleischbrunoise</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 Pekanüssen</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.00</i>

Salat

<i>Nüsslisalat an Senfvinaigrette, mit Ei, Speck und Hobelkäse</i>	<i>Fr.</i>	<i>15.00</i>
<i>bunter Frühlingssalat</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>grillierte Scampispiessli dazu weisse und grüne Spargeln an roter Currysauce</i>	<i>Fr.</i>	<i>25.00</i>
<i>Rindfleischcarpaccio mit Spargelsalat und Ruccola</i>	<i>Fr.</i>	<i>20.00</i>

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

Joggeli-Menu Fr. 66.00

Lauwarmer Gemüsesalat mit weissem Balsamico und Estragon

Suppe des Tages

*Kalbsschnitzel an Limonenjus
weisse und grüne Spargeln
Klosterkäse-Risotto*

Tiramisu mit Rhabarberkompott

Lammracks mit Wasabinüsschen Fr. 44.00
*an Bärlauch-Kräutersauce
weisse und grüne Spargeln
dazu Kartoffelgratin*

grillierte Entenbrust an Fr. 42.00
*Holunderaceto mit Sesam
Gemüse garnitur
dazu Klosterkäse-Risotto*

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

Tellerservice

grilliertes Kalbssteak Fr. 46.00
mit Morchel-Rahmsauce
weisse und grüne Spargeln
dazu Nudeln vom Gürbmättli

Pouletbrüstli an roter Currysauce Fr. 34.00
weisse und grüne Spargeln
dazu Klosterkäse-Risotto

Geschnetzelte Kalbsleberli mit Fr. 38.00
Zwiebeln, Butter und frischem Bärlauch
weisse und grüne Spargeln
dazu Rösti

*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 rassiger Paprikarahmsauce</i>	<i>Fr.</i>	<i>50.00</i>
<i>Gemüse garnitur</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
*Gemüse garnitur
dazu Kartoffeln*

Riesencrevettenspiess Fr. 45.00
*an roter Currysauce
weisse und grüne Spargeln
dazu 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

Guggershorn-Teller *Fr. 38.00*
Schweins-T-BoneSteak mit Kräuterbutter
reichhaltige Gemüse garnitur

Mühlirad-Teller *Fr. 36.00*
Schweinscordonbleu mit
Schinken und Käse aus der Region Gantrisch
Gemüse garnitur
und Pommes-frites

Änet em Bärg-Teller *Fr. 29.00*
Schweins schnitzel an Champignonrahmsauce
Pfirsich, Gemüse garnitur
Nudeln vom Gürbmättli

Simelibärg-Teller *Fr. 46.00*
grilliertes Gantrischbeef-Entrecôte
an bunter Pfefferkörner-Rahmsauce
Gemüse garnitur
und Kartoffelgratin

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

Feines aus unserer vegetarischen Küche

Gemüseteller mit Klosterkäse-Risotto *Fr. 25.00*

Sojabällchen auf Morchelrahmsauce *Fr. 28.00*
Gemüse garnitur
und Nudeln vom Gürbmättli

Vegi-Menu

nur Hauptgang *Fr. 50.00*
Fr. 30.00

*Lauwarmer Gemüsesalat mit
weissem Balsamico und Estragon*

Suppe des Tages

*Frühlingsrollen auf roter Currysauce
weisse und grüne Spargeln
dazu Klosterkäse-Risotto*

Tiramisu mit Rhabarberkompott



Kinderteller

Zuschlag für Erwachsene Fr. 3.00

Schnipi *Schweinsschnitzel paniert* *Fr. 16.00*
Gemüse garnitur
Pommes-frites

Rahmli *Kalbsschnitzel „Melba“* *Fr. 18.00*
Rahmsauce
Nudeln

Knusperli *Pouletknusperli* *Fr. 14.00*
Pommes-frites

Portion Pommes-frites *Fr. 8.50*

kleine Portion Pommes-frites *Fr. 6.50*