

Ein Feuerwerk der Farben

Anita Menger

*Ein Feuerwerk der Farben verzaubert unsre Welt
bis schliesslich leise Blatt für Blatt zur Erde nieder fällt.*

Genuss-Menu

*Severin Schwander's Goldpastete mit Cumberlandsauce
herbstlich garniert*

⊗

Kürbissüppchen mit Nuss-Currykrokant

⊗

*Scampi-Muschelspiessli auf
Rahmspinat mit Steinpilzen*

⊗

Grapefruitsorbet mit Campari

⊗

Hirschfilet an Bordeaux-Pflaumensauce

Rotkraut, Rosenkohl

Früchte, Kastanien

Hausgemachte Spätzli

⊗

Marronimousse mit Grappa-Rahmglacé

oder

kleiner Käseteller

Ganzes Menu Fr. 100.00

3-Gang Menu Fr. 75.00

Nur Hauptgang vom Menu Fr. 55.00

*Der Sommer winkt zum Abschied. Herbst zieht durchs weite Land.
Mit sattem Gelb und Purpurrot setzt er das Laub in Brand.*

Hausgemachte Suppen

<i>Wildconsommé mit Siedfleisch, Gemüse und Mark</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.00</i>
<i>Kürbiscrèmesuppe mit Nuss-Currykrokant</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.00</i>
<i>Tagessuppe</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.00</i>
	<i>gross</i>	<i>10.00</i>

Salat

<i>Nüsslisalat mit sautierten Nüssen und Trauben</i>	<i>Fr.</i>	<i>15.00</i>
<i>bunter Blattsalat</i>	<i>Fr.</i>	<i>9.00</i>
<i>gemischter Salat</i>	<i>Fr.</i>	<i>11.00</i>

Vorspeisen

<i>geräucherter Alaska Wildlachs von Sämi Gugger und Severin Schwander's Goldpastete Cumberlandsauce, Toast und Butter</i>	<i>Fr.</i>	<i>25.00</i>
<i>Riesencrevetten-Muschelspiess auf Rahmspinat mit Steinpilzen</i>	<i>Fr.</i>	<i>25.00</i>
<i>Hirsch-carpaccio an Sesamvinaigrette und Käsespähne</i>	<i>Fr.</i>	<i>20.00</i>

*Herbstastern, zarte Malven und späte Rosen blühen.
Der milde Glanz des Sonnenlichts belebt verblasstes Grün.*

Wildspezialitäten Tellerservice

<i>Rehpfeffer «Chasseur» Rotkraut und Rosenkohl Früchte, Kastanien Hausgemachte Spätzli</i>	<i>Fr.</i>	<i>38.00</i>
<i>geschnetzeltes Rehfleisch an Wildrahmsauce mit Trauben und Pilzen Früchte Kastanien Hausgemachte Spätzli</i>	<i>Fr.</i>	<i>35.00</i>
<i>grilliertes Rehmedaillon an Wildrahmsauce mit Trauben und Pilzen Rotkraut und Rosenkohl Früchte, Kastanien Hausgemachte Spätzli</i>	<i>Fr.</i>	<i>48.00</i>
<i>Rehrücken Sternen dazu Wildrahmsauce mit Trauben und Pilzen Rotkraut und Rosenkohl Früchte, Kastanien Hausgemachte Spätzli</i>	<i>Fr.</i>	<i>55.00</i>

*Rot leuten Vogelbeeren und Eibe – wunderschön.
Auch die orange Sanddornfrucht ist weithin schon zu sehn.*

Wildspezialitäten Tellerservice

<i>Fasanenbrust an Feigensauce</i>	<i>Fr.</i>	<i>39.00</i>
<i>Rotkraut und Rosenkohl</i>		
<i>Früchte, Kastanien</i>		
<i>Hausgemachte Spätzli</i>		
<i>grilliertes Wildschweinfilet an</i>	<i>Fr.</i>	<i>42.00</i>
<i>rosa Senf-Pfefferrahmsauce</i>		
<i>Rotkraut und Rosenkohl</i>		
<i>Früchte Kastanien</i>		
<i>Hausgemachte Spätzli</i>		
<i>Wildvariation</i>	<i>Fr.</i>	<i>55.00</i>
<i>Reh-Hirsch und Wildschweinfilet</i>		
<i>am Spiessli dazu</i>		
<i>Bordeaux-Pflaumensauce und</i>		
<i>Wildrahmsauce mit Trauben und Pilzen</i>		
<i>Rotkraut und Rosenkohl</i>		
<i>Früchte, Kastanien</i>		
<i>Hausgemachte Spätzli</i>		

*Getreide, Obst, Gemüse fahr'n Landwirte nach Haus
und säen auf gepflügtem Feld den Winterweizen aus.*

Z'Bsuech in Guggisberg

<i>Mühlirad-Teller</i>	<i>Fr.</i>	<i>36.00</i>
<i>Schweinscordonbleu mit Schinken und Käse aus der Region Gemüse garnitur dazu Pommes-frites</i>		
<i>Simelibärg-Teller</i>	<i>Fr.</i>	<i>48.00</i>
<i>grilliertes Gantrischbeef-Entrecôte an rosa Senf-Pfefferrahmsauce Gemüse garnitur dazu Kartoffelgratin</i>		
<i>Joggeli-Teller</i>	<i>Fr.</i>	<i>38.00</i>
<i>Kabsschnitzel an Limonenjus Gemüse garnitur dazu Kartoffelgratin</i>		
<i>Pouletbrüstli an Feigensauce</i>	<i>Fr.</i>	<i>34.00</i>
<i>Gemüse garnitur Hausgemachte Spätzli</i>		
<i>Zanderfilet an Chasselassauce</i>	<i>Fr.</i>	<i>38.00</i>
<i>Gemüse garnitur und Kartoffeln</i>		

*Für Erntesegen danken wir auch in diesem Jahr.
Mit Frucht und Ähren reich geschmückt sind Kirche und Altar.*

Feines aus unserer vegetarischen Küche

Wildteller Fleischlose Fr. 33.00

*Blätterteigpastetli mt Wildrahmsauce Trauben und
Pilzen, Früchte, Kastanien
Rotkraut und Rosenkohl
und Hausgemachte Spätzli*

Vegi / Vegan-Menu Fr. 48.00

Randensalat herbstlich garniert nur Hauptgang 28.00

Gemüsebouillon

*Curcuma-Mezzalune gefüllt mit Auberginen
dazu Gemüse*

Zwetschgenmoussecrème mit Kokosglacé und Mandeln



Kinderteller

für Erwachsene plus Fr. 3.50

Schnipi *Schweinsschnitzel paniert* Fr. 16.00
Gemüsegarnitur
Pommes-frites

Rahmli *Kalbsschnitzel „Melba“* Fr. 18.00
mit Rahmsauce und Pfirsich
Nudeln

Knusperli *Pouletknusperli* Fr. 14.00
Pommes-frites

Portion Pommes-frites Fr. 8.50

kleine Portion Pommes-frites Fr. 6.50

Karaffe naturreines Quellwasser Fr. 4.50

Alle Preise inkl. MWSt.