

Ein Feuerwerk der Farben

Anita Menger

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

Genuss-Menu

*Severin Schwander's Goldpastete mit Cumberlandsauce
herbstlich garniert*

&

Kürbissüppchen mit Kurkuma-Croûtons

&

*Crevetten-Muschelspiessli auf
Rahmspinat mit Pilzen*

&

Grapefruitsorbet mit Campari

&

Hirschfilet an Kirschen-Johannisbeersauce

Rotkraut, Rosenkohl

Früchte, Kastanien

Hausgemachte Spätzli

&

Marronimousse mit Grappa-Rahmglacé

oder

kleiner Käseteller

Ganzes Menu Fr. 110.00

3-Gang Menu Fr. 80.00

Nur Hauptgang vom Menu Fr. 58.00

*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 Wildfleisch-und Gemüsegewürfeli</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.00</i>
<i>Kürbiscrèmesuppe mit Kurkuma-Croûtons</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.00</i>
<i>Tagessuppe</i>	<i>Fr</i>	<i>7.00</i>

Salat

<i>Nüsslisalat mit sautierten Nüssen und Trauben</i>	<i>Fr.</i>	<i>16.00</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>geräucher Wildlachs und Severin Schwander's Goldpastete Cumberlandsauce, Toast und Butter</i>	<i>Fr.</i>	<i>25.00</i>
<i>Crevetten und Muscheln auf Rahmspinat mit Pilzen</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 blühn.
Der milde Glanz des Sonnenlichts belebt verblasstes Grün.*

Wildspezialitäten Tellerservice

<i>Gemspfeffer «Chasseur»</i>	<i>Fr.</i>	<i>38.00</i>
<i>Rotkraut und Rosenkohl</i>		
<i>Früchte, Kastanien</i>		
<i>Hausgemachte Spätzli</i>		
<i>geschnetztes Rehfleisch an</i>	<i>Fr.</i>	<i>35.00</i>
<i>Wildrahmsauce mit Trauben und Pilzen</i>		
<i>Früchte, Kastanien</i>		
<i>Hausgemachte Spätzli</i>		
<i>grilliertes Rehmedaillon an</i>	<i>Fr.</i>	<i>48.00</i>
<i>Wildrahmsauce mit Trauben und Pilzen</i>		
<i>Rotkraut und Rosenkohl</i>		
<i>Früchte, Kastanien</i>		
<i>Hausgemachte Spätzli</i>		
<i>Rehrücken «Sternen» dazu</i>	<i>Fr.</i>	<i>56.00</i>
<i>Wildrahmsauce mit Trauben und Pilzen</i>		
<i>Rotkraut und Rosenkohl</i>		
<i>Früchte, Kastanien</i>		
<i>Hausgemachte Spätzli</i>		
	<i>mit</i>	
	<i>Nachservice</i>	
	<i>2ter Teller</i>	
	<i>plus Fr.</i>	<i>16.00</i>

*Rot leuchten 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>Wildteller ohne Fleisch</i>	<i>Fr.</i>	<i>33.00</i>
<i>Blätterteigpastetli mit</i>		
<i>Wildrahmsauce Trauben und Pilzen</i>		
<i>Rotkraut und Rosenkohl</i>		
<i>Früchte, Kastanien</i>		
<i>dazu Hausgemachte Spätzli</i>		
<i>Wildvariation</i>	<i>Fr.</i>	<i>58.00</i>
<i>Reh-Hirsch- und Wildschweinfilet</i>		
<i>am Spiessli dazu</i>		
<i>Kirschen-Johannisbeersauce 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>Mühlrad-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>36.00</i>
<i>Kalbsschnitzel grilliert an Kirschen-Johannisbeersauce Gemüse garnitur dazu Karoffelgratin</i>		
<i>Pouletbrüstli an Feigensauce</i>	<i>Fr.</i>	<i>34.00</i>
<i>Gemüse garnitur Hausgemachte Spätzli</i>		
<i>Zanderfilet an Chasselas-Sauce</i>	<i>Fr.</i>	<i>38.00</i>
<i>Gemüse garnitur und Kartoffeln</i>		

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

Ohne Fleisch

Fiocci mit Birnen-Käsefüllung Fr. 25.00
auf Feigensauce
Gemüse garnitur

Vegi / Vegan-Menu Fr. 55.00

Randensalat mit Zwiebelringli nur Hauptgang
Gemüsebouillon Fr. 32.00

Auberginen-Mezzalune im Kurkumateig
an Baumnuss-Hafersauce
dazu Rotkraut, Rosenkohl
Früchte, Kastanien

Zwetschgencreme mit Kokosglacé



Kinderteller *für Erwachsene plus Fr. 4.00*

Schnipi *Schweinschnitzel paniert* Fr. 16.00
Gemüse garnitur
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.