

Winterlied

Johann Gaudenz von Salis-Seewis

*Das Feld ist weiss, so blank und rein, vergoldet von der Sonne Schein.
Die blaue Luft ist stille, hell wie Kristall blinkt überall
der Fluren Silberhülle.*

Genuss-Menu

*Schwander's Pastetenvariation
mit Cumberlandsauce dazu Salat Waldorf*

⊗

*Kastaniensüppchen mit Röstzwiebeln
und schwarzen Schokoladenspähne*

⊗

*Seezungenfilet und Crevetten auf
Kürbiswürfel u Erbsen im Blätterteigkissen*

⊗

Traubensorbet mit Tessiner Grappa

⊗

*Filet vom Swiss-Gourmet-Beef
an Amaronesauce
Gemüse garnitur
Dinkelkrapfen*

⊗

*Zwetschgencrème mit Zimtparfait
oder
kleiner Käseteller*

Ganzes Menu Fr. 110.00

3-Gang Menu Fr. 80.00

Nur Hauptgang vom Menu Fr. 55.00

*Der Lichtstrahl spaltet sich im Eis, es flimmert blau und rot und weiss
und wechselt seine Farbe. Aus Schnee heraus ragt, nackt und kraus,
des Dorngebüsches Garbe.*

Hausgemachte Suppen

<i>Consommé mit Siedfleisch, Gemüse und Mark</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.00</i>
<i>Kastaniensuppe mit Röstzwiebeln und schwarzen Schokoladenspähne</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 an Beerensauce mit fritiertem Camembert und Dörrfrüchte</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>geräucher Wildlachs, Forellenfilet und Entenbruststreifen, Dillsenf und Meerrettich dazu Toast und Butter</i>	<i>Fr.</i>	<i>25.00</i>
<i>Seezungenfilet und Crevette auf Kürbiswürfel u Erbsen im Blätterteigkissen</i>	<i>Fr.</i>	<i>20.00</i>
<i>Rindsfilet Tartar dazu Toast und Butter</i>	<i>Fr.</i>	<i>27.00</i>

*Von Reifenduft befiedert sind die Zweige rings, di sanfte Wind
im Sonnenstrahl bewegen. Dort stäubt vom Baum der Flocken Pflaum
wie leichter Blütenregen.*

Tellerservice

*Kalbskotelette an Amaronesauce ca.300g
Gemüse garnitur Fr. 55.00
dazu Safranrisotto*

*Grillierte Lammracks provençale Fr. 44.00
Gemüse garnitur
dazu Kartoffelgratin*

*Geschnetzelte Kalbsleber mit Fr. 36.00
Zwiebeln in Butter gebraten
dazu Rösti*

*Tief sinkt der braune Tannenast und drohet, mit des Schnees Last
den Wanderer zu beschütten. Vom Frost der Nacht gehärtet, kracht
der Weg, von seinen Tritten.*

Tellerservice

<i>Filet-Gulasch Stroganoff</i>	<i>Fr.</i>	<i>46.00</i>
<i>Rindsfiletwürfeli an</i>		
<i>rassiger Paprikarahmsauce</i>		
<i>Gemüse garnitur</i>		
<i>Pommes-Williams</i>		

*ab 2 Personen servieren wir Ihnen
als Tellerservice*

<i>Châteaubriand «Sternen»</i>	<i>Pro Person</i>	
<i>Swiss-Gourmet-Beef Filet am Stück</i>	<i>Hauptgang</i>	
<i>gebraten und tranchiert</i>	<i>Fr.</i>	<i>55.00</i>
<i>dazu</i>	<i>mit</i>	
<i>Pilzrahm- und Bearnaisesauce</i>	<i>Nachservice</i>	
<i>Gemüse garnitur</i>	<i>2ter Teller</i>	
<i>Pommes-Williams</i>	<i>plus Fr.</i>	<i>12.00</i>

*Das Bächlein schleicht, von Eis geengt; voll lauter blauer Zacken hängt
das Dach, es stockt die Quelle, im Sturze harrt. Zu Glas erstarrt
des Wasserfalles Welle.*

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>50.00</i>
<i>grilliertes Gantrisch dry aged Rinds-Entrecôte am Knochen gereiftes Rindsentrecôte Café de Paris Gemüse garnitur dazu Kartoffelgratin</i>		
<i>Joggeli-Teller</i>	<i>Fr.</i>	<i>34.00</i>
<i>Wienerschnitzel Paniertes Kalbsschnitzel Gemüse garnitur Pommes-frites</i>		
<i>Vreneli-Teller</i>	<i>Fr.</i>	<i>30.00</i>
<i>Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce Gemüse garnitur Nudeln</i>		

*Die blaue Meise piepet laut, der muntre Sperling pickt vertraut
die Körner vor der Scheune. Der Zeisig hüpfet vergnügt und schlüpft
durch blätterlose Haine.*

Fisch

<i>Zanderfilet auf Thymiansauce Gemüse garnitur Dinkelkrapfen</i>	<i>Fr.</i>	<i>38.00</i>
<i>Crevettenspiess grilliert auf Gemüseragout dazu Safranrisotto</i>	<i>Fr.</i>	<i>42.00</i>

Feines aus unserer vegetarischen Küche

<i>Rösti mit Spiegelei dazu reichhaltige Gemüsebeilage</i>	<i>Fr.</i>	<i>28.00</i>
<i>Safranrisotto mit Pilzen und Kastanien</i>	<i>Fr.</i>	<i>26.00</i>
<i><u>Vegi/Vegan-Menu</u></i>	<i>Fr.</i>	<i>48.00</i>
<i>Randensalat</i>	<i>nur Hauptgang</i>	<i>30.00</i>
<i>Vegane Gemüsebouillon</i>		
<i>Bio-vegane Pastinaken quadrolini im Spinatteig auf Kürbiswürfeli mit Erbsen dazu Gemüse garnitur</i>		
<i>Zwetschgencreme mit Sorbet</i>		

*Wohlan! auf festgediegener Bahn, klimm ich den Hügel schnell hinan
und blicke froh ins Weite und preise den der rings so schön
die Silberflocken streute.*



Kinderteller

Für Erwachsene plus Fr. 4.00

<i>Schnipi</i>	<i>Schweinsschnitzel paniert Gemüse garnitur Pommes-frites</i>	<i>Fr. 16.00</i>
<i>Rahmli</i>	<i>Kalbsschnitzel „Melba“ mit Rahmsauce und Pfirsich Nudeln</i>	<i>Fr. 18.00</i>
<i>Knusperli</i>	<i>Pouletknusperli Pommes-frites</i>	<i>Fr. 14.00</i>
	<i>Portion Pommes-frites</i>	<i>Fr. 8.50</i>
	<i>kleine Portion Pommes-frites</i>	<i>Fr. 6.50</i>

*Karaffe naturreines Quellwasser Fr. 4.50
alle Preise inkl. MWSt.*