

Knospenglück

Karoline Leonhardt

*Was regt sich unter grünen Hüllen
Am Halmchen und am stolzen Baum?
Was wächst und breitet sich im Stillen,
Umweht von süssem Morgentraum?*

Genuss-Menu

*Tomatencarpaccio mit Frühlingssalat
und Hobelkäserolle*

&

Weissweincrèmesüppchen mit Bärlauchpesto

&

*Rotzungenfilet mit
frischen weissen und grünen Spargeln*

&

Sorbetvariation mit Tessiner Grappa

&

*Filet vom Swiss-Gourmet-Beef
dazu Café de Paris
Gemüse garnitur
Quinoaköpflli*

&

*Rhabarbercrème mit Erdbeerparfait
oder
kleiner Käseteller*

Ganzes Menu Fr. 110.00

3-Gang Menu Fr. 80.00

Nur Hauptgang vom Menu Fr. 55.00

*Die Blumen sind's ihr frisches Streben
Ist Frühlingsglück und Frühlingsgruss,*

Hausgemachte Suppen

<i>Consommé mit Gemüse und Mark</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.00</i>
<i>Weissweincrèmesuppe mit Spargeln, Bärlauch und Röstzwiebeln</i>	<i>Fr.</i>	<i>14.00</i>
<i>Tagessuppe</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.00</i>
	<i>gross</i>	<i>10.00</i>

Salat

<i>Frühlingsalat mit Frise, Kresse, Jungspinat, Portulak, Ruccola, Spargeln, Radisli, an weissem Blasamicodressing dazu Hobelkäserolle</i>	<i>Fr.</i>	<i>14.00</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 an Dillsauce und Morchelterriner mit Cumberland sauce Toast und Butter</i>	<i>Fr.</i>	<i>25.00</i>
<i>Rotzungenfilet an Weissweinsauce mit Bärlauch, weisse und grüne Spargeln</i>	<i>Fr.</i>	<i>22.00</i>
<i>Rindsfilet Tartar mit Frühlingsalat dazu Toast und Butter</i>	<i>90 g Fr</i>	<i>27.00</i>
	<i>180 g Fr..</i>	<i>40.00</i>

*Sie möchten duften, möchten leben,
Sie harren auf der Sonne Kuss.*

Tellerservice

<i>Saltinbocca</i>	<i>Fr.</i>	<i>37.00</i>
<i>Kalbschnitzel mit Salbei und Rohschinken weisse und grüne Spargeln dazu Rotweinrisotto</i>		
<i>Grillierte Lammrückenfilet</i>	<i>Fr.</i>	<i>44.00</i>
<i>mit Kräuter-Bärlauchjus, Wasabinüsschen weisse und grüne Spargeln dazu Frühlingkartoffeln</i>		
<i>Geschnetzelte Kalbsleber mit</i>	<i>Fr.</i>	<i>40.00</i>
<i>Zwiebeln, in Butter gebraten weisse und grüne Spargeln dazu Frühlingkartoffeln</i>		

*Die Knospe lauscht den heitern Sängen,
Der braunen Lerche Jubellied,
Die Hülle möchte sie zersprengen,
Die Sehnsucht wünscht: sie sei erblüht!*

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>14.00</i>

*O möchtest du vergehn und schwinden,
Eh'dich berührt der Sonne Strahl,
Du Blüte! Leben und Empfinden
Ist oft nur Schmerz und herbe Qual.*

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 bunte Pfefferrahmsauce Gemüse garnitur dazu Frühlingkartoffeln</i>		
<i>Vreneli-Teller</i>	<i>Fr.</i>	<i>30.00</i>
<i>Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce Gemüse garnitur Nudeln</i>		

*Zerreisse nie den zarten Schleier,
Nicht Blüte, deinen grünen Saum;*

Fisch

*Zanderfilet an Weissweinsauce mit
Bärlauch
weisse und grüne Spargeln
Quinoa-Köpfl* Fr. 40.00

*Crevettenspiess grilliert
auf Gemüseragout
dazu Rotweinrisotto* Fr. 42.00

Feines aus unserer vegetarischen Küche

*Quornschnitzel an Kräuter-Bärlauchjus,
Wasabinüsschen
Gemüse garnitur
dazu Rotweinrisotto* Fr. 30.00

*Weisse und grüne Spargeln an Orangensauce
Quinoa-Köpfl* Fr. 34.00

Vegi/Vegan-Menu Fr. 50.00
nur Hauptgang 32.00

*Tomatencarpaccio mit Frühlingssalat
an weissem Balsamicodressing*

Vegane Gemüsebouillon

*Bio-vegane Pastinaken quadrolini im
Spinatteig
dazu weisse und grüne Spargeln*

Rhabarberkompott mit Erdbeeren

*O Seele, deine schönste Feier
Ist Ahnungslust und Morgentraum!*



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.*