

*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*

*Steinpilz- und Wildterrine*

*Nussvinaigrette und Cumberland-Sauce*

*⊗*

*Kürbissüppchen mit Kurkuma-Croûtons*

*⊗*

*Zanderfilet und Crevette an Chasselas-Sauce*

*dazu Quinoaköpfli*

*⊗*

*Zitronensorbet mit Gin*

*⊗*

*Hirschfilet an Kirschen-Johannisbeer-Sauce*

*Rotkraut, Rosenkohl*

*Früchte, Kastanien*

*Hausgemachte Spätzli*

*⊗*

*Haselnussparfait \*Sternen\**

*oder*

*kleiner Käseteller*

*Ganzes Menu Fr. 110.00*

*3-Gang Menu Fr. 77.00*

*Nur Hauptgang vom Menu Fr. 50.00*

*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>12.50</i>
<i>Kürbiscrèmesuppe mit Kurkuma-Croûtons</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.50</i>
<i>Tagessuppe</i>	<i>Fr</i>	<i>7.50</i>

### *Salat*

<i>Nüsslisalat mit sautierten Nüssen und Trauben</i>	<i>Fr.</i>	<i>17.50</i>
<i>bunter Blattsalat</i>	<i>Fr.</i>	<i>9.50</i>
<i>gemischter Salat</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.50</i>

### *Vorspeisen*

<i>geräucher Wildlachs dazu Wasabischaum, Toast und Butter</i>	<i>Fr.</i>	<i>25.00</i>
<i>Zanderfilet und Crevetten an Chasselas-Sauce dazu Quinoaköpfli</i>	<i>Fr.</i>	<i>25.00</i>
<i>Steinpilz- und Wildterriner, Wildtrockenfleisch Nussvinaigrette und Cumberland sauce</i>	<i>Fr.</i>	<i>25.00</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>39.00</i>
<i>Rotkraut und Rosenkohl</i>		
<i>Früchte, Kastanien</i>		
<i>Hausgemachte Spätzli</i>		
<i>geschnetzeltes Rehfleisch an</i>	<i>Fr.</i>	<i>37.00</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>50.00</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>58.00</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>18.00</i>

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

### *Wildspezialitäten Tellerservice*

<i>Fasanenbrust an Feigen-Sauce</i>	<i>Fr.</i>	<i>40.00</i>
<i>Rotkraut und Rosenkohl</i>		
<i>Früchte, Kastanien</i>		
<i>Hausgemachte Spätzli</i>		
<i>grilliertes Wildschweinfilet an</i>	<i>Fr.</i>	<i>43.00</i>
<i>rosa Senf-Pfefferrahm-Sauce</i>		
<i>Rotkraut und Rosenkohl</i>		
<i>Früchte, Kastanien</i>		
<i>Hausgemachte Spätzli</i>		
<i>Wildteller ohne Fleisch</i>	<i>Fr.</i>	<i>35.00</i>
<i>Blätterteigpastetli mit</i>		
<i>Wildrahm-Sauce 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>60.00</i>
<i>Reh-Hirsch- und Wildschweinfilet</i>		
<i>am Spiessli dazu</i>		
<i>Kirschen-Johannisbeer-Sauce und</i>		
<i>Wildrahm-Sauce 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>50.00</i>
<i>Rinds-Entrecôte *Gantrisch* an rosa Senf-Pfefferrahm-Sauce Gemüse garnitur dazu Kartoffelgratin</i>		
<i>Joggeli-Teller</i>	<i>Fr.</i>	<i>37.00</i>
<i>Kalbsschnitzel grilliert an Kirschen-Johannisbeer-Sauce Gemüse garnitur dazu Karoffelgratin</i>		
<i>Pouletbrüstli an Feigen-Sauce</i>	<i>Fr.</i>	<i>34.00</i>
<i>Gemüse garnitur Hausgemachte Spätzli</i>		
<i>Zanderfilet an Chasselas-Sauce</i>	<i>Fr.</i>	<i>40.00</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*

*Kichererbsenbällchen auf Feigen-Sauce* Fr. 27.00  
*Gemüse garnitur*  
*dazu Kartoffelgratin*

*Vegi / Vegan-Menu* Fr. 57.00

*Nüsslisalat an Beeren-Sauce* nur Hauptgang  
*Gemüsebouillon* Fr. 35.00

*Bio-vegane Madaglioni mit Randenfällung*  
*auf Kürbis-Sauce*  
*dazu Rotkraut, Rosenkohl*  
*Früchte, Kastanien*

*Zwetschgenkompott mit Kokosglacé*



*Kinderteller*  
*für Erwachsene plus Fr. 4.00*

*Schnipi* Schweinsschnitzel paniert Fr. 17.00  
*Gemüse garnitur*  
*Pommes-frites*

*Rahmli* Kalbsschnitzel „Melba“ Fr. 19.00  
*mit Rahm-Sauce und Pfirsich*  
*Nudeln*

*Knusperli* Pouletknusperli Fr. 15.00  
*Pommes-frites*  
*Portion Pommes-frites* Fr. 9.00  
*kleine Portion Pommes-frites* Fr. 7.00

*Karaffe naturreines Quellwasser Fr. 5.00*  
*Alle Preise inkl. MWSt.*