

## *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*

*Kalbfleischsaltimbocca-und Enten-Mango-Terrine  
mit Cumberlandsauce dazu Salat Waldorf*

⊗

*Kastaniensüppchen mit Röstzwiebeln  
und schwarzen Schokoladenspähne*

⊗

*Crevetten-Muschelspiess  
auf Lauch an Champagnersauce  
dazu Quinoataler*

⊗

*Traubensorbet mit Tessiner Grappa*

⊗

*Bisonrücken-Medailon*

*an Orangensauce*

*Gemüse garnitur*

*Safranrisotto*

⊗

*Schoggimousse mit Lebkuchengewürz*

*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 Gemüse und Mark</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.50</i>
<i>Kastaniensuppe mit Röstzwiebeln und schwarzen Schokoladenspähne</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.50</i>
<i>Tagessuppe</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.50</i>

### *Salat*

<i>Nüsslisalat mit marinierten Dörrfrüchten und fritiertem Fabianmutschli</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 Senf-Dillsauce, Meerrettichschaum, Toast und Butter</i>	<i>Fr.</i>	<i>25.00</i>
<i>Rindsfilet Tartar</i>	<i>Fr.</i>	<i>27.00</i>
<i>umrahmt mit Gemüsesalat dazu Toast und Butter</i>	<i>gross Fr.</i>	<i>37.00</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*

<i>Kalbskotelette an Orangensauce</i>	<i>ca.300g</i>	
<i>Gemüse garnitur</i>	<i>Fr.</i>	<i>56.00</i>
<i>dazu Safranrisotto</i>		
<i>Grillierte Lammracks provençale</i>	<i>Fr.</i>	<i>47.00</i>
<i>Gemüse garnitur</i>		
<i>dazu Kartoffelgratin</i>		
<i>Geschnetzelte Kalbsleber mit</i>	<i>Fr.</i>	<i>37.00</i>
<i>Zwiebeln in Butter gebraten</i>		
<i>Gemüseragout</i>		
<i>dazu Rösti</i>		
<i>Grillierte Pouletbrust auf</i>	<i>Fr.</i>	<i>34.00</i>
<i>Safranrisotto</i>		
<i>dazu Gemüse garnitur</i>		

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

### *Tellerservice*

<i>Filet-Gulasch Stroganoff</i>	<i>Fr.</i>	<i>47.00</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>56.00</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>

*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>37.00</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 Rinds-Entrecôte an bunter Pfefferrahmsauce Gemüse garnitur dazu Kartoffelgratin</i>		
<i>Joggeli-Teller</i>	<i>Fr.</i>	<i>36.00</i>
<i>Wienerschnitzel Paniertes Kalbsschnitzel Gemüse garnitur Pommes-frites</i>		
<i>Vreneli-Teller</i>	<i>Fr.</i>	<i>32.00</i>
<i>Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter dazu reichhaltige Gemüse garnitur</i>		

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

## *Fisch*

*Grilliertes Buntbarschfilet mit Butter,  
Zwiebeln, Kapern und Tomaten verfeinert  
Gemüse garnitur  
Quinoataler* Fr. 38.00

*Crevetten-Muschelspiess  
an Champagnersauce  
auf Gemüse ragout  
dazu Safranrisotto* Fr. 44.00

## *Feines aus unserer vegetarischen Küche*

*Rahmspinat mit Spiegelei  
Gemüse garnitur  
dazu Safranrisotto* Fr. 26.00

*Vegi/Vegan-Menu* Fr. 57.00  
*nur Hauptgang* 35.00

*Randensalat*

*Vegane Gemüsebouillon*

*Bio-vegane Steinpilz-Mezzalune grande  
im Dinkelteig an Rotwein-Weinbeerensauce  
dazu Gemüse garnitur*

*Sorbetvariation*

*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. 17.00</i>
<i>Rahmli</i>	<i>Kalbsschnitzel „Melba“ mit Rahmsauce und Pfirsich Nudeln</i>	<i>Fr. 19.00</i>
<i>Knusperli</i>	<i>Pouletnuggets Pommes-frites</i>	<i>Fr. 15.00</i>
	<i>Portion Pommes-frites</i>	<i>Fr. 9.00</i>
	<i>kleine Portion Pommes-frites</i>	<i>Fr. 7.00</i>

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