

Hab Dank, du lieber Wind

Hoffmann von Fallersleben

*Ich bin in den Garten gegangen
und mag nicht wieder hinaus.*

Genuss-Menu

*Steinpilz- und Wildterrinen herbstlich garniert
mit Nussvinaigrette und Cumberlandsauce*

⊗

Kürbissüppchen mit Kurkuma-Croûtons

⊗

*Zanderfilet und Crevette an Chasselassauce mit Dill
dazu Quinoaköpfli*

⊗

Zitronensorbet

⊗

Hirschfilet an Johannis-Blaubeersauce mit Cassis

Rotkraut, Rosenkohl

Früchte, Kastanien

Hausgemachte Spätzli

⊗

*Haselnussparfait * Sternen **

oder

kleiner Käseteller

Ganzes Menu Fr. 115.00

3-Gang Menu Fr. 80.00

Nur Hauptgang vom Menu Fr. 50.00

*Die goldigen Äpfel prangen mit ihren roten Wangen
und laden ein zum Schmaus.*

Hausgemachte Suppen

<i>Wildconsommé mit Gemüse und Backerbsen</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.50</i>
<i>Kürbiscrèmesuppe mit Kurkuma-Croûtons und Kürbiskerne</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>13.00</i>

Vorspeisen

<i>geräucher Wildlachs dazu Meerrettichschaum Toast und Butter</i>	<i>Fr.</i>	<i>25.00</i>
<i>Zanderfilet und Crevette an Chasselassauce mit Dill dazu Quinoaköpfl</i>	<i>Fr.</i>	<i>25.00</i>
<i>Steinpilz und Wildterriner, Wildtrockenfleisch herbstlich garniert Nussvinaigrette und Cumberland sauce</i>	<i>Fr.</i>	<i>25.00</i>

*Wie ist es anzufangen?
Sie sind mir zu hoch und fern.*

Wildspezialitäten Tellerservice

<i>Rehpfeffer «Chasseur» Rotkraut und Rosenkohl Früchte, Kastanien Hausgemachte Spätzli</i>	<i>Fr.</i>	<i>39.00</i>
<i>geschnetzeltes Rehfleisch an Wildrahmsauce mit Trauben und Pilzen Früchte, Kastanien Hausgemachte Spätzli</i>	<i>Fr.</i>	<i>37.00</i>
<i>grilliertes Rehmedaillon an Wildrahmsauce mit Trauben und Pilzen Rotkraut und Rosenkohl Früchte, Kastanien Hausgemachte Spätzli</i>	<i>Fr.</i>	<i>50.00</i>
<i>Rehrücken «Sternen» dazu Wildrahmsauce mit Trauben und Pilzen Rotkraut und Rosenkohl Früchte, Kastanien Hausgemachte Spätzli</i>	<i>Fr.</i>	<i>58.00</i>
	<i>mit Nachservice 2ter Teller plus Fr.</i>	<i>18.00</i>

*Ich sehe sie hangen und prangen und kann sie nicht erlangen
und hätte doch einen gern!*

Wildspezialitäten Tellerservice

<i>Fasanenbrust im Speckmantel</i>	<i>Fr.</i>	<i>40.00</i>
<i>an Feigensauce</i>		
<i>Rotkraut und Rosenkohl</i>		
<i>Früchte, Kastanien</i>		
<i>Hausgemachte Spätzli</i>		
<i>grilliertes Wildschweinfilet</i>	<i>Fr.</i>	<i>43.00</i>
<i>an 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>35.00</i>
<i>Blätterteigkissen 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>59.00</i>
<i>Reh-Hirsch- und Wildschweinfilet</i>		
<i>am Spiessli dazu</i>		
<i>Johannis und Blaubeersauce mit Cassis</i>		
<i>Wildrahmsauce mit Trauben und Pilzen</i>		
<i>Rotkraut und Rosenkohl</i>		
<i>Früchte, Kastanien</i>		
<i>Hausgemachte Spätzli</i>		

*Da kommt der Wind aus dem Westen
und schüttelt den Baum geschwind*

Z'Bsuech in Guggisberg

<i>Mühlirad-Teller</i>	<i>Fr.</i>	<i>37.50</i>
<i>Schweinscordonbleu mit Schinken und Käse aus der Region Gemüse garnitur dazu Pommes-frites</i>		
<i>Simelibärg-Teller</i>	<i>Fr.</i>	<i>52.00</i>
<i>Grilliertes dry aged Gantrischbeef-Entrecôte an Senf-Pfefferrahmsauce Gemüse garnitur dazu Kartoffelgratin</i>		
<i>Joggeli-Teller</i>	<i>Fr.</i>	<i>38.00</i>
<i>Kalbsschnitzel grilliert an Johannis-Blaubeersauce mit Cassis Gemüse garnitur dazu Karoffelgratin</i>		
<i>Pouletbrüstli an Feigensauce</i>	<i>Fr.</i>	<i>35.00</i>
<i>Gemüse garnitur Hausgemachte Spätzli</i>		
<i>Zanderfilet an Chasselassauce mit Dill</i>	<i>Fr.</i>	<i>40.00</i>
<i>Gemüse garnitur und Kartoffeln</i>		

*und weht herab von den Ästen den allerschönsten und besten.
Hab Dank, du lieber Wind!*

Ohne Fleisch

frittierte Gemüserolle auf Feigensauce Fr. 28.00
Gemüseragout
Kartoffelgratin

Vegi / Vegan-Menu Fr. 57.00

Nüsslisalat mit Beersauce nur Hauptgang
Fr. 35.00

Gemüsebouillon

Kartoffelnocken mit Butternusskürbis
dazu Rotkraut, Rosenkohl
Früchte, Kastanien

Zwetschgenkompott mit Kokosglacé



Kinderteller *für Erwachsene plus Fr. 5.00*

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

Rahmli *Kalbsschnitzel „Melba“* Fr. 20.00
mit Rahmsauce und Pfirsich
Nudeln

Knusperli *Pouletknusperli* Fr. 15.00
Pommes-frites

Portion Pommes-frites Fr. 9.00

kleine Portion Pommes-frites Fr. 7.00