

Hab Dank, du lieber Wind

Hoffmann von Fallersleben

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

Genuss-Menu

*Wildterrinen mit Hasenrückenfilet, Trockenfleisch,
gepickelten Eierschwämmli
und Cumberlandsauce*

⊗

Randensuppe mit Frischkäse und Walnüssen

⊗

*Rocklobster an Chasselassauce mit Dill
dazu Quinoaköpfli*

⊗

Passionsfruchtsorbet

⊗

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 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>13.00</i>
<i>Kürbiscrèmesuppe mit Kurkuma-Croûtons und Kürbiskernen</i>	<i>Fr.</i>	<i>13.00</i>
<i>Tagessuppe</i>	<i>Fr</i>	<i>7.50</i>

Salat

<i>Nüsslisalat mit sautierten Nüssen, Trauben und Fabiankäsetoast</i>	<i>Fr.</i>	<i>18.00</i>
<i>bunter Blattsalat</i>	<i>Fr.</i>	<i>10.00</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>Rocklobster auf Lauchgemüse an Chasselassauce mit Dill dazu Quinoaköppli</i>	<i>Fr.</i>	<i>28.00</i>
<i>Wildterriner mit Hasenrückenfilet, Trockenfleisch, gepickelten Eierschwämmli und Cumberlandsauce</i>	<i>Fr.</i>	<i>25.00</i>

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

Wildspezialitäten Tellerservice

<i>Gempfeffer «Chasseur» Rotkraut und Rosenkohl Früchte, Kastanien Hausgemachte Spätzli</i>	<i>Fr.</i>	<i>40.00</i>
<i>geschnetzeltes Rehfleisch an Wildrahmsauce mit Trauben und Pilzen Früchte, Kastanien Hausgemachte Spätzli</i>	<i>Fr.</i>	<i>38.00</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>41.00</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>44.00</i>
<i>an Senf-Pfefferrahmsauce</i>		
<i>Rotkraut und Rosenkohl</i>		
<i>Früchte, Kastanien</i>		
<i>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>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>Mühlrad-Teller</i>	<i>Fr.</i>	<i>38.00</i>
<i>Schweinscordonbleu mit Schinken und Käse aus der Region Gemüse garnitur dazu Pommes-frites</i>		
<i>Simelibärg-Teller</i>	<i>Fr.</i>	<i>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>40.00</i>
<i>Kalbsschnitzel grilliert an Johannis-Blaubeersauce mit Cassis Gemüse garnitur dazu Karoffelgratin</i>		
<i>Pouletbrüstli an Feigensauce</i>	<i>Fr.</i>	<i>36.00</i>
<i>Gemüse garnitur Hausgemachte Spätzli</i>		
<i>Buntbarschfilet</i>	<i>Fr.</i>	<i>40.00</i>
<i>an feiner Fischrahmsauce mit Tomaten, Zwiebeln, Kapern und Oliven Gemüse garnitur und Salzkartoffeln</i>		

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

Ohne Fleisch

<i>Hausgemachter Vegiburger auf Feigensauce Gemüse garnitur Kartoffelgratin</i>	<i>Fr.</i>	<i>30.00</i>
<i>Wildteller ohne Fleisch Blätterteigkissen mit Wildrahmsauce Trauben und Pilzen Rotkraut, Rosenkohl Früchte, Kastanien Hausgemachte Spätzli</i>	<i>Fr.</i>	<i>36.00</i>
<i>Spätzlipfanne mit Zwiebeln überbacken mit Käse dazu Apfelmus und Randensalat</i>	<i>Fr.</i>	<i>28.00</i>
<i>Vegi / Vegan-Menu</i>	<i>Fr.</i>	<i>60.00</i>
<i>Nüsslisalat mit Beersauce</i>	<i>nur Hauptgang</i>	
<i>Gemüsebouillon</i>	<i>Fr.</i>	<i>35.00</i>
<i>Kartoffelnocken mit Butternusskürbis dazu Rotkraut, Rosenkohl Früchte, Kastanien Zwetschgenkompott mit Zitronensorbet</i>		



<i>Kinderteller</i>			
<i>Schnipi</i>	Schweinschnitzel paniert	<i>Fr</i>	17.00
	Gemüse		
	Pommes-frites		
	Grosse Portion	<i>Fr.</i>	30.00
<i>Rahmli</i>	Kalbsschnitzel „Melba“	<i>Fr</i>	20.00
	mit Rahmsauce und Pfirsich		
	Nudeln		
	Grosse Portion	<i>Fr.</i>	33.00
<i>Knusperli</i>	Pouletknusperli	<i>Fr</i>	15.00
	Pommes-frites		
	Grosse Portion	<i>Fr.</i>	21.50
<i>Tomätli</i>	Ravioli 5pi vegetarisch	<i>Fr.</i>	16.00
	auf Tomatensauce		
	Grosse Portion	<i>Fr.</i>	23.00
	Portion Pommes-frites	<i>Fr.</i>	9.00
	kleine Portion Pommes-frites	<i>Fr.</i>	7.50

Karaffe naturreines Quellwasser Fr. 6.50

alle Preise inkl. 8.1% MwSt.