

Winter

Matthias Claudius

*Der Winter ist ein rechter Mann,
kernfest und auf die Dauer;
sein Fleisch fühlt sich wie Eisen an.
Er scheut nicht süss noch sauer.*

Genuss-Menu

*Enten-Mangoterrine, geräuchte Entenbrust und Kalbfleischtartar
mit Toast und Butter*

⊗

*Kastaniensüppchen mit Röstzwiebeln
und schwarze Schokoladenspähne*

⊗

*Crevetten-Muschelspiess auf Lauch-Rahmgemüse
dazu Quinoaköpfli*

⊗

Cassis-Sorbet

⊗

Kalbsfilet an Morcheljus

Gemüse garnitur

Rotweinrisotto

⊗

*Zwetschgenparfait * Sternen **

oder

kleiner Käseteller

Ganzes Menu Fr. 120.00

3-Gang Menu Fr. 85.00

Nur Hauptgang Fr. 55.00

*Wenn Stein und Bein vor Frost zerbricht
und Teich und Seen krachen;*

Hausgemachte Suppen

<i>Consommé mit Gemüse und Mark</i>	<i>Fr.</i>	<i>13.00</i>
<i>Kastaniencrèmesuppe mit Röstzwiebeln und schwarze Schokoladespähne</i>	<i>Fr.</i>	<i>13.00</i>
<i>Tagessuppe</i>	<i>Fr</i>	<i>7.50</i>

Salat

<i>Nüsslisalat mit marinierten Dörrfrüchten 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 Orangen-Currysauce dazu Rotweinrisotto</i>	<i>Fr.</i>	<i>28.00</i>
<i>Enten-Mangoterrine, Kalbfleischtartar und geräuchte Entenbrust mit Toast und Butter</i>	<i>Fr.</i>	<i>27.00</i>

*Das klingt ihm gut, das hasst er nicht,
dann will er sich totlachen.*

Tellerservice

<i>grilliertes Schweinsfilet im Speckmantel Gemüse garnitur dazu Rotweinrisotto</i>	<i>Fr.</i>	<i>39.00</i>
<i>grilliertes Lammnierstück in Pankrok-Kräuterkruste Gemüse garnitur dazu Kartoffelgratin</i>	<i>Fr.</i>	<i>48.00</i>
<i>geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln, in Butter gebraten Gemüse garnitur dazu Rösti</i>	<i>Fr.</i>	<i>38.00</i>
<i>grilliertes Pouletbrüstli mit Tomatensauce à l'arrabiata Gemüse garnitur dazu Quinoa-Köpfli</i>	<i>Fr.</i>	<i>37.00</i>

Fisch und Krustentiere

<i>Lachstranche mit Oliven und Tomaten an Weissweinsauce Gemüse garnitur dazu Salzkartoffeln</i>	<i>Fr.</i>	<i>40.00</i>
<i>Rock Lobster, Muscheln und Crevetten an Orangen-Currysauce Gemüse garnitur Rotweinrisotto</i>	<i>Fr.</i>	<i>45.00</i>

*Sein Schloss von Eis liegt ganz hinaus
beim Nordpol an dem Strande;*

Tellerservice

<i>Filet-Gulasch «Stroganoff»</i>	<i>Fr.</i>	<i>48.00</i>
<i>Rindsfiletwürfel an rassisger</i>		
<i>Paprikarahmsauce</i>		
<i>Gemüse garnitur</i>		
<i>Hausgemachte Pommes-Williams</i>		

Als Tellerservice servieren wir

<i>Châteaubriand «Sternen»</i>	<i>Fr.</i>	<i>60.00</i>
<i>am Stück gebratenes</i>		
<i>Swiss Gourmet Beef-Filet</i>	<i>mit</i>	
<i>dazu Pilzrahm- und Bearnaisesauce</i>	<i>Nachservice</i>	
<i>Gemüse garnitur</i>	<i>2ter Teller</i>	
<i>Hausgemachte Pommes-Williams</i>	<i>plus Fr.</i>	<i>16.00</i>

*Doch hat er auch ein Sommerhaus
im lieben Schweizerlande.*

Z'Bsuech in Guggisberg

<i>Mühlirad-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 bunter Pfefferrahmsauce Gemüse garnitur dazu Kartoffelgratin</i>		
<i>Joggeli-Teller</i>	<i>Fr.</i>	<i>40.00</i>
<i>grilliertes Kalbsschnitzel an Orangen-Currysauce Gemüse garnitur dazu Rotweinrisotto</i>		
<i>Vreneliteller</i>	<i>Fr.</i>	<i>36.00</i>
<i>grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter dazu reichhaltige Gemüse garnitur</i>		
<i>Änet em Bärg Teller</i>	<i>Fr.</i>	<i>30.00</i>
<i>Paniertes Schweinsschnitzel Gemüse garnitur und Pommes-frites</i>		

*Da ist er denn bald dort bald hier,
gut Regiment zu führen,
und wenn er durchzieht stehn wir
und sehn ihn an und frieren.*

Ohne Fleisch

Kartoffelnocken an Orangen-Currysauce Fr. 28.00
dazu reichhaltige Gemüse garnitur

Polentaschnitte überbacken mit Fr. 25.00
Gemüse, Zwiebeln und Käse

Vegi/Vegan-Menu Menu Fr. 57.00

Kohlrabicarpaccio an Nussvinaigrette
Vegane Gemüsebouillon nur Hauptgang Fr. 30.00

Humus-Ravioli auf Tomatensauce à l'arrabiata
dazu reichhaltige Gemüse garnitur

Sorbetvariation

Karaffe naturreines Quellwasser Fr. 6.50

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.