

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*

&

Erbslisuppe mit Galakäse, Speckwürfel und Walnüssen

&

Rocklobster

dazu Butternusskürbis

&

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 Quinoa</i>	<i>Fr.</i>	<i>13.00</i>
<i>Kürbiscrèmesuppe mit Kurkumacroûtons und Kürbiskernen</i>	<i>Fr.</i>	<i>15.00</i>
<i>Tagessuppe</i>	<i>Fr.</i>	<i>8.00</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>11.00</i>
<i>gemischter Salat</i>	<i>Fr.</i>	<i>14.00</i>

Vorspeisen

<i>geräucher Wildlachs dazu Meerrettichschaum Toast und Butter</i>	<i>Fr.</i>	<i>29.00</i>
<i>Rocklobster mit Crevetten und Muscheln dazu Butternusskürbis</i>	<i>Fr.</i>	<i>34.00</i>
<i>Hausgemachte 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>Gemspfeffer «Chasseur» Rotkraut und Rosenkohl Früchte, Kastanien Hausgemachte Spätzli</i>	<i>Fr.</i>	<i>41.00</i>
<i>geschnetzeltes Rehfleisch an Wildrahmsauce mit Trauben und Pilzen Rotkraut, Rosenkohl Früchte, Kastanien Hausgemachte Spätzli</i>	<i>Fr.</i>	<i>40.00</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>17.00</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>42.00</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>45.00</i>
<i>an Curry-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>Mühlirad-Teller</i>	<i>Fr.</i>	<i>38.00</i>
<i>Schweinscordonbleu mit</i>		
<i>Schinken und Käse aus der Region</i>		
<i>Gemüse garnitur</i>		
<i>dazu Pommes-frites</i>		
 <i>Simelibärg-Teller</i>	 <i>Fr.</i>	 <i>52.00</i>
<i>Grilliertes dry aged</i>		
<i>Gantrischbeef-Entrecôte</i>		
<i>an Curry-Pfefferrahmsauce</i>		
<i>Gemüse garnitur</i>		
<i>dazu Kartoffelgratin</i>		
 <i>Joggeli-Teller</i>	 <i>Fr.</i>	 <i>42.00</i>
<i>Kalbs-Saltimbocca</i>		
<i>Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken</i>		
<i>Gemüse garnitur</i>		
<i>dazu Kartoffelkroketten</i>		
 <i>Vreneli-Teller</i>	 <i>Fr.</i>	 <i>36.00</i>
<i>Schweinssteak mit Kräuterbutter</i>		
<i>dazur reichhaltige Gemüsebeilage</i>		
<i>Beilage Pommes-frites</i>	<i>plus Fr.</i>	<i>4.00</i>
 <i>Pouletbrüstli an Feigensauce</i>	 <i>Fr.</i>	 <i>37.00</i>
<i>Gemüse garnitur</i>		
<i>Hausgemachte Spätzli</i>		

*und weht herab von den Ästen
den allerschönsten und besten.*

Fisch

<i>Rocklobster</i>	<i>Fr.</i>	<i>53.00</i>
<i>mit Crevetten und Muscheln</i>		
<i>Gemüse garnitur</i>		
<i>Salzkartoffeln</i>		

<i>Buntbarschfilet</i>	<i>Fr.</i>	<i>40.00</i>
<i>an Fischrahmsauce mit Dill</i>		
<i>Gemüse garnitur</i>		
<i>Salzkartoffeln</i>		

Hab Dank, du lieber Wind!

Ohne Fleisch

<i>Vegi-Capuns auf Feigensauce</i> <i>dazu reichhaltige Gemüsegar nitur</i>	<i>Fr.</i>	<i>32.00</i>
--	------------	--------------

<i>Wildteller ohne Fleisch</i> <i>Blätterteigkissen mit Pilzragout</i> <i>Rotkraut, Rosenkohl</i> <i>Früchte, Kastanien</i> <i>Hausgemachte Spätzli</i>	<i>Fr.</i>	<i>36.00</i>
---	------------	--------------

<i>Spätzlipfanne mit Zwiebeln</i> <i>überbacken mit Käse</i> <i>dazu Apfelmus und Randensalat</i>	<i>Fr.</i>	<i>28.00</i>
---	------------	--------------

<i>Vegi / Vegan-Menu</i>	<i>Fr.</i>	<i>62.00</i>
--------------------------	------------	--------------

<i>Nüsslisalat mit Beerensauce</i>	<i>nur Hauptgang</i>	
<i>Gemüsebouillon mit Pilzen</i>	<i>Fr.</i>	<i>36.00</i>

Kartoffelnocken mit Butternusskürbis
dazu Rotkraut, Rosenkohl
Früchte, Kastanien
Zwetschgenkompott mit veganer Vanilleglace