

## *Knospenglück*

*Karoline Leonhardt*

*Was regt sich unter grünen Hüllen  
Am Hälmlchen und am stolzen Baum?  
Was wächst und breitet sich im Stillen,  
Umweht von süssem Morgentraum?*

## *Genuss-Menu*

*Tartar vom Bison umrahmt mit Frühlingssprossen  
dazu Toast und Butter*

⊗

*Riesling-Weissweincrèmesüppchen  
mit Bärlauchpesto und Röstzwiebeln*

⊗

*Seeteufel mit Rohschinken  
frische weisse und grüne Spargeln  
an roter Currysauce*

⊗

*Zitronen-Limonensorbet*

⊗

*grilliertes Kalbsrückenmedaillon  
an Morchelrahmsauce*

*Gemüse garnitur*

*neue Bratkartoffeln mit Kräuter*

⊗

*Rhabarber-Erdbeerparfait*

*oder*

*kleiner Käseteller*

<i>Ganzes Menu</i>	<i>Fr. 128.00</i>
<i>3 Gang Menu</i>	<i>Fr. 92.00</i>
<i>Hauptgang vom Menu</i>	<i>Fr. 55.00</i>

*Die Blumen sind's ihr frisches Streben  
Ist Frühlingsglück und Frühlingsgruss,*

## *Hausgemachte Suppen*

<i>Consommé mit Frühlingsgemüse Spargeln, Erbsli, Zwiebeln &amp; Radisli</i>	<i>Fr.</i>	<i>14.00</i>
<i>Riesling-Weissweincrèmesuppe mit Bärlauch und Röstzwiebeln</i>	<i>Fr.</i>	<i>16.00</i>
<i>Tagessuppe</i>	<i>Fr.</i>	<i>8.50</i>

## *Salat*

<i>Nüsslisalat mit Fabian-Käsetoast, Rohschinkenstreifen und Ei</i>	<i>Fr.</i>	<i>18.00</i>
<i>Frühlingsalat mit Spargeln und Radisli an Estragonvinaigrette</i>	<i>Fr.</i>	<i>15.00</i>
<i>gemischter Salat</i>	<i>Fr.</i>	<i>15.00</i>
<i>bunter Blattsalat</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.00</i>

## *Vorspeisen*

<i>geräucherter Wildlachs mit Meerrettichschaum dazu Toast und Butter</i>	<i>Fr.</i>	<i>30.00</i>
<i>Rock Lobster Hummerschwanz weisse und grüne Spargeln an roter Currysauce</i>	<i>Fr.</i>	<i>36.00</i>
<i>Tartar vom Bison unrahmt mit Frühlings sprossen dazu Toast und Butter</i>	<i>Fr.</i>	<i>29.00</i>

*Sie möchten duften, möchten leben,  
Sie harren auf der Sonne Kuss.*

## *Tellerservice*

<i>Grilliertes</i>	<i>Fr.</i>	<i>42.00</i>
<i>Kalbsschnitzel</i>		
<i>an roter Currysauce</i>		
<i>weisse und grüne Spargeln</i>		
<i>Sauce Hollandaise</i>		
<i>Weisswein-Risotto</i>		
<i>Grillierte</i>	<i>Fr.</i>	<i>50.00</i>
<i>Lammracks Provençale</i>		
<i>mit Wasabinüsschen</i>		
<i>weisse und grüne Spargeln</i>		
<i>Sauce Hollandaise</i>		
<i>Kartoffelgratin</i>		
<i>Geschnetzelte</i>	<i>Fr.</i>	<i>45.00</i>
<i>Kalbsleber in Butter gebraten</i>		
<i>mit Zwiebeln</i>		
<i>weisse und grüne Spargeln</i>		
<i>Sauce Hollandaise</i>		
<i>neue Bratkartoffeln mit Kräuter</i>		
<i>Grilliertes</i>	<i>Fr.</i>	<i>39.00</i>
<i>Pouletbrüstli auf roter Currysauce</i>		
<i>weisse und grüne Spargeln</i>		
<i>Sauce Hollandaise</i>		
<i>Weisswein-Risotto</i>		

*Die Knospe lauscht den heitern Sängen,  
Der braunen Lerche Jubellied,  
Die Hülle möchte sie zersprengen,  
Die Sehnsucht wünscht: sie sei erblüht!*

*Als Tellerservice servieren wir Ihnen*

<i>Filet-Gulasch Stroganoff</i>	<i>Fr.</i>	<i>52.00</i>
<i>Rindsfiletwürfeli an</i>		
<i>rassiger Paprikarahmsauce</i>		
<i>Gemüse garnitur</i>		
<i>Pommes-Williams</i>		
<i>Châteaubriand «Sternen»</i>	<i>Pro Person</i>	
<i>Swiss-Gourmet Beef-Filet</i>	<i>Hauptgang</i>	
<i>am Stück gebraten und tranchiert</i>	<i>Fr.</i>	<i>63.00</i>
<i>dazu</i>		
<i>Pilzrahm- und Bearnaisesauce</i>	<i>mit</i>	
<i>Gemüse garnitur</i>	<i>Nachservice</i>	
<i>Pommes-Williams</i>	<i>2ter Teller</i>	
	<i>plus Fr.</i>	<i>17.00</i>

*Oh möchtest du vergehn und schwinden,  
Eh'dich berührt der Sonne Strahl,  
Du Blüte! Leben und Empfinden  
Ist oft nur Schmerz und herbe Qual.*

## *Z'Bsuech in Guggisberg*

<i>Mühlirad-Teller</i>	<i>Fr.</i>	<i>39.00</i>
<i>Schweinscordonbleu mit Schinken und Käse aus der Region Gemüse garnitur Pommes-frites</i>		
<i>Simelibärg-Teller</i>	<i>Fr.</i>	<i>55.00</i>
<i>grilliertes Gantrisch dry aged Rinds-Entrecôte am Knochen gereiftes Rindsentrecôte bunte Pfefferrahmsauce Gemüse garnitur Kartoffelgratin</i>		
<i>Vreneli-Teller</i>	<i>Fr.</i>	<i>37.00</i>
<i>Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu reichhaltige Gemüse garnitur</i>		
<i>Beilage Pommes-frites</i>	<i>plus Fr.</i>	<i>4.00</i>
<i>Änet em Bärg-Teller</i>	<i>Fr.</i>	<i>32.00</i>
<i>Panierte Schweinsschnitzel Gemüse garnitur und Pommes-frites</i>		

*Zerreisse nie den zarten Schleier,  
Nicht Blüte, deinen grünen Saum;*

## *Fisch*

<i>Rotbarschfilet Royal grilliert mit Bärlauch-Butter weisse und grüne Spargeln Sauce Hollandaise neue Bratkartoffeln mit Kräuter</i>	<i>Fr. 41.00</i>
<i>Crevetten-Spiess mit roter Currysauce Gemüse garnitur Weisswein-Risotto</i>	<i>Fr. 48.00</i>
<i>Zanderfilet pochiert an Chasselas-Sauce mit Frühlingzwiebeln Gemüse garnitur neue Bratkartoffeln mit Kräuter</i>	<i>Fr. 46.00</i>

*Oh Seele, deine schönste Feier  
Ist Ahnungslust und Morgentraum!*

## *Vegetarische Gerichte*

*Saccottini mit Ricotta-Birnen-Käsefüllung* Fr. 31.00  
*auf tomatierter Kräutersauce*  
*dazu reichhaltige Gemüse garnitur*

*Vegi-Capuns auf Pilzrahmsauce* Fr. 32.00  
*dazu weisse und grüne Spargeln*  
*Sauce Hollandaise*

*Kartoffelnocken und Spargeln* Fr. 30.00  
*an Käserahmsauce überbacken mit Käse*

## *Vegi/Vegan-Menu*

Fr. 60.00

*Bunter Frühlingsalat mit Radisli*

*Vegane Gemüsebouillon mit Pilzen*

*Süßkartoffelgaletten*  
*auf tomatierter Kräutersauce*  
*weisse und grüne Spargeln*

*nur*  
*Hauptgang*  
Fr. 35.00

*Rhabarber-Erdbeerkompott mit Himbeersorbet*

*Karaffe naturreines Quellwasser Fr. 7.50*

*Alle Preise inkl. 8.1% MWSt.*