

*Sommerwind*

*Behaglich sitz ich hier in diesem Garten  
geniess den leichten, warmen Sommerwind.*

## *Genuss-Menu*

*Bison Tartar*

*umrahmt mit Fleursprossen*

*⊗*

*Rote Apfel-Currysuppe mit Kokosmilch*

*dazu Crevettenspiess und getrocknete Apfelstückli*

*⊗*

*Ziegen-Frischkäse Quadrolini im Schnittlauchteig*

*auf knackigem Grillgemüse*

*⊗*

*Passionsfruchtsorbet mit Holunder-Honigsirup*

*⊗*

*Kalbsrücken an Limonenjus*

*Gemüsebouquet*

*Risotto mit weissem Merlot*

*⊗*

*Kirschenparfait*

*mit marinierten Rötelikirschen und Meringues*

*oder*

*kleiner Käseteller*

*Ganzes Menu Fr. 128.00*

*3 Gang Menu Fr. 92.00*

*Hauptgang vom Menu Fr. 55.00*

*Freu mich an Blumen, die in vielen Arten  
und bunten Farben hier versammelt sind.*

### *Hausgemachte Suppen*

<i>Consommé mit Gemüse und Mark</i>	<i>Fr.</i>	<i>14.00</i>
<i>Rote Apfel-Currysuppe mit Kokosmilch dazu getrocknete Apfelstückli</i>	<i>Fr.</i>	<i>16.00</i>
<i>Tagessuppe</i>	<i>Fr.</i>	<i>8.50</i>

### *Salate*

<i>Sommersalat bunte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Kohlrabi, Mais, Kichererbsen und Melone an weissem Balsamico-Dressing</i>	<i>Fr.</i>	<i>17.00</i>
<i>Tomatensalat mit Büffelmozzarella</i>	<i>Fr.</i>	<i>17.00</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 Feigen-Senf-Chutney dazu Toast und Butter</i>	<i>Fr.</i>	<i>30.00</i>
<i>Rock Lobster Hummerschwanz mit Crevetten und Muscheln und knackiges Grillgemüse</i>	<i>Fr.</i>	<i>36.00</i>
<i>Bison Tartar umrahmt mit Fleursprossen dazu Toast und Butter</i>	<i>90g Fr.</i> <i>180g Fr.</i>	<i>30.00</i> <i>45.00</i>

*Belausche Vögel – suche zu entdecken  
zu welchem Tier wohl jener Ruf gehört.*

## *Tellerservice*

<i>Grilliertes</i> <b>Kalbsschnitzel</b> mit Limonenjus Gemüse garnitur Risotto mit weissem Merlot	<i>Fr.</i>	<i>44.00</i>
<i>Grilliertes</i> <b>Lammrückenfilet</b> mit Rosmarin knackiges Grillgemüse Kartoffelgratin	<i>Fr.</i>	<i>50.00</i>
<i>Geschnitzelte</i> <b>Kalbsleber</b> mit Zwiebeln, in Butter gebraten Gemüse garnitur Neue Bratkartoffeln	<i>Fr.</i>	<i>45.00</i>
<i>Grillierte</i> <b>Pouletbrust Jamaika</b> auf Curry-Rahmsauce knackiges Grillgemüse und Risotto mit weissem Merlot	<i>Fr.</i>	<i>39.00</i>

*Die zwei dort scheinen sich verliebt zu necken -  
ein and'rer schimpft – was ihn wohl so empört?*

*Als Tellerservice servieren wir Ihnen*

<i><b>Filet-Gulasch Stroganoff</b></i>	<i>Fr.</i>	<i>52.00</i>
<i>Rindsfiletwürfeli an rassiger Paprikarahmsauce Gemüse garnitur Pommes-Williams</i>		

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

*Begeistert meine Blicke weiter schweifen  
ich träume einfach nur so vor mich hin.*

## *Z'Bsuech in Guggisberg*

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

*Versuche nichts Bestimmtes zu begreifen  
und frag auch nicht meines Lebens Sinn.*

## *Fisch*

***Buntbarschfilet** grilliert Fr. 41.00  
mit brauner Butter und Mandeln  
knackiges Grillgemüse  
Neue Bratkartoffeln*

***Crevettenspiess Jamaika** Fr. 48.00  
mit Curry-Rahmsauce  
Gemüse garnitur  
Risotto mit weissem Merlot*

***Zanderfilet** Fr. 46.00  
an feiner Fischrahmsauce mit Tomaten,  
Zwiebeln und Kapern  
Gemüse garnitur  
Neue Bratkartoffeln*

*Will diesmal nur die Möglichkeit ergreifen  
um mich zu freuen – daran, dass ich bin.*

## *Vegetarische Gerichte*

***Vegi-Capuns** auf Pilzrahmsauce  
dazu reichhaltige Gemüsebeilage* *Fr. 32.00*

***Medaglione** mit Humus-Olivenfüllung  
auf Tomatensauce  
knackiges Grillgemüse  
und Risotto mit weißem Merlot* *Fr. 35.00*

***Vegan-Menu*** *Fr. 60.00*

***Sommersalat**  
bunte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Kohlrabi,  
Mais, Kichererbsen und Melone  
an weißem Balsamico-Dressing*

*Vegane **Gemüsebouillon***

*Bio-vegane* *Hauptgang*  
***Kartoffel-Gnocchi** mit roten Randen* *Fr. 37.00*  
*an Limonenjus  
dazu knackiges Grillgemüse*

*warme **Waldbeeren** mit veganer Vanilleglacé*