Fallt, ihr Blätter
Helene Most

Fallt, ihr Blätter fallet, Winter wird es wieder,
Traumverloren wallet sacht zur Erde nieder.

Genuss-Menu

Wildterrine mit Hasenrückenfilet, Trockenfleisch, Salsiz
und Cumberlandsauce
&
Gartenerbslisuppe mit Kokosmilch dazu Walnüsse
&
Crevettenspiess
mit Randen-Kartoffelnocken auf Tomatencoulis
&
Passionsfruchtsorbet
&
Hirschfilet an Johannis-Blaubeer-Zwetschgensauce
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*

Schwindet, Blümlein, schwindet,
Sommer ist vergangen.

Hausgemachte Suppen

Wildconsommé mit Gemüse und Quinoa	*Fr.*	*14.00*
Kürbiscrèmesuppe mit Kurkumacroûtons und Kürbiskernen	*Fr.*	*15.00*
Tagessuppe	*Fr.*	*8.50*

Salat

Nüsslisalat mit sautierten Nüssen, Trauben und Fabiankäsetoast	*Fr.*	*18.00*
bunter Blattsalat	*Fr.*	*12.00*
gemischter Salat	*Fr.*	*15.00*

Vorspeisen

geräuchter Wildlachs dazu Meerrettichschaum Toast und Butter	*Fr.*	*29.00*
Rocklobster mit Crevetten und Muscheln dazu Randen-Kartoffelnocken und Tomatencoulis	*Fr.*	*36.00*
Hausgemachte Wildterrine mit Hasenrückenfilet, Wild-Trockenfleisch, Salsiz und Cumberlandsauce	*Fr.*	*25.00*

Wenn der Frost euch findet,
Ach, da sollt euch bangen.

Wildspezialitäten Tellerservice

Rehpfeffer «Chasseur» *Rotkraut und Rosenkohl* *Früchte, Kastanien* *Hausgemachte Spätzli*	*Fr.*	*41.00*
geschnetzeltes Rehfleisch an *Wildrahmsauce mit Trauben und Pilzen* *Rotkraut, Rosenkohl* *Früchte, Kastanien* *Hausgemachte Spätzli*	*Fr.*	*40.00*
grilliertes Rehmedaillon an *Wildrahmsauce mit Trauben und Pilzen* *Rotkraut und Rosenkohl* *Früchte, Kastanien* *Hausgemachte Spätzli*	*Fr.*	*50.00*
Rehrücken «Sternen» dazu *Wildrahmsauce mit Trauben und Pilzen* *Rotkraut und Rosenkohl* *Früchte, Kastanien* *Hausgemachte Spätzli*	*Fr.* *mit Nachservice 2ter Teller plus Fr.*	*58.00* *17.00*

Willst, mein Herz, du zagen
Ob des Winters Dräuen ?

Wildspezialitäten Tellerservice

Fasanenbrust im Speckmantel *an Feigensauce* *Rotkraut und Rosenkohl* *Früchte, Kastanien* *Hausgemachte Spätzli*	*Fr.*	*42.00*
grilliertes Wildschweinfilet *an Amarone-Senfsauce* *Rotkraut und Rosenkohl* *Früchte, Kastanien* *Hausgemachte Spätzli*	*Fr.*	*45.00*
Wildvariation *Reh-Hirsch- und Wildschweinfilet am Spiessli dazu* *Johannis-Blaubeer-Zwetschgensauce* *Wildrahmsauce mit Trauben und Pilzen* *Rotkraut und Rosenkohl* *Früchte, Kastanien* *Hausgemachte Spätzli*	*Fr.*	*60.00*

Harre ohne Klagen,
Wirst dich dennoch freuen.

Z'Bsuech in Guggisberg

Mühlirad-Teller *Schweinscordonbleu mit* *Schinken und Käse aus der Region* *Gemüsebouquet* *dazu Pommes-frites*	*Fr.*	*39.00*
Simelibärg-Teller *Grilliertes dry aged* *Gantrischbeef-Entrecôte* *an Stroganoffsauce* *Gemüsebouquet* *dazu Mayorankartoffeln*	*Fr.*	*55.00*
Joggeli-Teller *Kalbsmedaillon an Amarone-Senfsauce* *Gemüsebouquet* *dazu Mayorankartoffeln*	*Fr.*	*44.00*
Vreneli-Teller *Schweinssteak mit Kräuterbutter* *dazur reichhaltige Gemüsebeilage*	*Fr.*	*37.00*
Beilage Pommes-frites	*plus Fr.*	*4.00*
Pouletbrüstli an Feigensauce *Gemüsebouquet* *Hausgemachte Spätzli*	*Fr.*	*39.00*

Frieren mags und tosen,
Must geduldig warten:

Fisch

Rocklobster *mit Crevetten und Muscheln* *auf Tomatencoulis* *Gemüsebouquet* *Mayorankartoffeln*	*Fr.*	*53.00*
gebratenes Zanderfilet mit Dill *an Rahmsauce* *Gemüsebouquet* *Mayorankartoffeln*	*Fr.*	*46.00*

Bald erblühn die Rosen
In des Christkinds Garten.

Ohne Fleisch

Vegi-Capuns auf Feigensauce *dazu reichhaltige Gemüsegarnitur*	*Fr.*	*33.00*
Wildteller ohne Fleisch *Blätterteigpastetli mit Pilzrahmsauce* *Rotkraut, Rosenkohl* *Früchte, Kastanien* *Hausgemachte Spätzli*	*Fr.*	*38.00*
Spätzlipfanne mit Zwiebel und Gemüse *überbacken mit Käse* *dazu Apfelmus und Randensalat*	*Fr.*	*28.00*
Vegi/Vegan-Menu	*Fr.*	*65.00*
Nüsslisalat mit Beerensauce		
Gemüsebouillon mit Pilzen		
Randen-Kartoffelnocken *dazu Rotkraut, Rosenkohl* *Früchte, Kastanien*	*nur Hauptgang Fr.*	*38.00*
Zwetschgenkompott mit veganer Vanilleglace		