

## ABENDMENÜ

85.— | Weinbegleitung 22.—

### KÜRBISGÄRTLI

Salbei und Apfel

\*\*\*

### AUBERGINENSUPPE

Trauben, Baumnuss und Weisseschimmelkäse

\*\*\*

### TRIO VOM SCHWEIZER POULET MIT FEIGE

Sellerie und Trüffel

\*\*\*

### ZWETSCHGENTRAUM

Kaiserschmarrn, Zimt und Vieille Prune

## À LA CARTE

### KÜRBISGÄRTLI

Salbei und Apfel

16.—

### SALATSCHÜSSEL

an Rottannenvinaigrette

12.—

### AUBERGINENSUPPE

Trauben, Baumnuss und Weisseschimmelkäse

12.—

### HAUSGEMACHTE RINDSBRATWURST

Linse-Kürbissalat und Blauschimmelkäse-Senf

18.—

### APEROPLÄTTLI

Trockenfleisch- und Käsespezialitäten

18.—

### VOLLKORNPOLENTA MIT STEINPILZ

Kürbis und Mascarpone

25.— | 29.—

### DUETT VOM SCHWEIZER SAIBLINGSFILLET

Schwarzer Reis, Rande und Pfirsich

33.— | 39.—

### RINDERRIPPE

24 Stunden niedergegart

42.—

### KALBSVORESSEN

nach Gurtners Rezept

33.— | 39.—

### TRIO VOM SCHWEIZER POULET MIT FEIGE

Sellerie und Trüffel

54.—

### GURTNERS-CHATEAUBRIAND

ab 2 Personen / pro Person

71.—

# GURTNERS

GUTES MIT LIEBE GEMACHT

## DESSERTS & KÄSE

SÜSSE EMPFEHLUNG DES TAGES

8.—

SCHNOUSERLI

Basilikum-Cheesecake, Himbeeren und schwarze  
Sesamglace

8.50

ZWETSCHGENTRAUM

Kaiserschmarrn, Zimt und Vieille Prune

17.—

TRAUBENSORBET MIT GRAPPA

Cantuccini

12.—

EISKAFFEE

10.50

MERINGUES

mit Greyerzer Doppelrahm

12. —

LAUWARMER APFELKUCHEN

mit Vanilleglace

12. —

GURTNERS LIEBLINGSKÄSE

Auswahl aus der Vitrine

16.—

## HARMONISCHES

FÖHNSTURM

Whisky 46 Vol. %

4cl | 12.—

GURTNERS BAROLO CHINATO

Spezialität aus der Region Piemont

17 Vol. %

5cl | 12.—

SEFTIGER MATUR

Roter Likörwein aus dem Gürbetal

17 Vol. %

5cl | 12.—

ZIGARREN

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Auswahl.

# GURTNERS

GUTES MIT LIEBE GEMACHT