

ABENDMENÜ

85.— | Weinbegleitung 22.—

SCHWARZWURZEL-APFELGÄRTLI

KASTANIEN-ROSMARINSUPPE

Champignons

TRIO VON DER ENTE

Topinambur, Federkohl und Zwiebeln

FEUERTRAUM

À LA CARTE

SCHWARZWURZEL-APFELGÄRTLI

16.—

SALATSCHÜSSEL

an Rottannenvinaigrette

12.—

KASTANIEN-ROSMARINSUPPE

Champignons

12.—

HAUSGEMACHTE RINDSBRATWURST

Rucola und Kapernvinaigrette

APEROPLÄTTLI

Trockenfleisch- und Käse Spezialitäten

16.—

KARTOFFELGNOCCHI MIT POCHIERTEM EI

Pastinaken, Spinat und Sbrinz

25.— | 29.—

POCHIERTE FORELLE MIT DUETT VOM SELLERIE

Senf, Zitrone und Haselnuss

33.— | 39.—

RINDERRIPPE

24 Stunden niedergegart

42.—

KALBSVORESSEN

nach Gurtners Rezept

33.— | 39.—

TRIO VON DER ENTE

Topinambur, Federkohl und Zwiebeln

54.—

GURTNER'S-CHATEAUBRIAND

ab 2 Personen / pro Person

71.—

GURTNER'S

GUTES MIT LIEBE GEMACHT

DESSERTS & KÄSE

SÜSSE EMPFEHLUNG DES TAGES

8.—

SCHNOUSERLI

8.50

FEUERTRAUM

17.—

PASSIONSFRUCHTSORBET

Passoa

12.—

EISKAFFEE

10.50

MERINGUES

mit Greyerzer Doppelrahm

12. —

LAUWARMER APFELKUCHEN

mit Vanilleglacé

12. —

GURTNER'S LIEBLINGSKÄSE

Auswahl aus der Vitrine

16.—

HARMONISCHES

FÖHNSTURM

Whisky 46 Vol. %

4cl | 12.—

GURTNER'S 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.

GURTNER'S

GUTES MIT LIEBE GEMACHT