

ABENDMENÜ

85.— | Weinbegleitung 22.—

STENGELKOHL-MASCARPONEGÄRTLI

KNOLLESELLERIESUPPE

Trüffel und Saurer Most

TRIO VOM SCHWEIZER RIND

Kartoffelknödel, Champignon und Zwiebel

KNUSPERTRAUM

À LA CARTE

STENGELKOHL-MASCARPONEGÄRTLI

16.—

SALATSCHÜSSEL

an Rottannenvinaigrette

12.—

KNOLLESELLERIESUPPE

Trüffel und Saurer Most

12.—

HAUSGEMACHTE RINDSBRATWURST

Kartoffel-Blauschimmelkäse Salat und grober Senf

16.—

APEROPLÄTTLI

Trockenfleisch- und Käse Spezialitäten

16.—

HAUSGEMACHTE WIRSING-MALFATTI

Ziegenkäse, Cherrytomaten und Baumnuss

25.— | 29.—

SCHWEIZER LACHSTRANCHE

Buchweizen-Risotto und Rande

33.— | 39.—

RINDERRIPPE

24 Stunden niedergegart

42.—

KALBSVORESSEN

nach Gurtner's Rezept

33.— | 39.—

TRIO VOM SCHWEIZER RIND

Kartoffelknödel, Champignon und Zwiebel

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

KNUSPERTRAUMTRAUM

17.—

BLUTORANGENSORBET

Campari

12.—

EISKAFFEE

10.50

MERINGUES

mit Greyerzer Doppelrahm

12. —

LAUWARMER APFELKUCHEN

mit Vanilleglacé

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