

## ABENDMENÜ

85.— | Weinbegleitung 22.—

FENCHEL-WASSERMELONENGÄRTLI

\*\*\*

GURKENKALTSCHALE MIT PROSECCO

Dill und Ziegenkäse

\*\*\*

TRIO VON DER ENTE

Berner Bio-Linsen, Kefen und Cassis

\*\*\*

DUFTTRAUM

Holunderblütentörtli, Rosenglace und Lavendel

## À LA CARTE

FENCHEL-WASSERMELONENGÄRTLI

16.—

SALATSCHÜSSEL

an Rottannenvinaigrette

12.—

GURKENKALTSCHALE MIT PROSECCO

Dill und Ziegenkäse

12.—

HAUSGEMACHTE RINDSBRATWURST

Kartoffel-Frühlingszwiebelsalat und Artischockensenf

18.—

APEROPLÄTTLI

Trockenfleisch- und Käse Spezialitäten

16.—

RISOTTO MIT TRÜFFEL

Erbsen, Bohnen und grüner Spargel

25.— | 29.—

DUETT VON DER SCHWEIZER LACHSFORELLE

Blumenkohl, Brunnenkresse und Johannisbeeren

33.— | 39.—

RINDERRIPPE

24 Stunden niedergegart

42.—

KALBSVORESSEN

nach Gurtners Rezept

33.— | 39.—

TRIO VON DER ENTE

Berner Bio-Linsen, Kefen und Cassis

54.—

GURTNERS-CHATEAUBRIAND

ab 2 Personen / pro Person

71.—

# GURTNERS

GUTES MIT LIEBE GEMACHT

## DESSERTS & KÄSE

SÜSSE EMPFEHLUNG DES TAGES

8.—

SCHNOUSERLI

Toblerone, Erdbeeren und Pancakes

8.50

DUFTTRAUM

Holunderblütentörtli, Rosenglace und Lavendel

17.—

ERDBEERSORBET MIT LIMONCELLO

Pistaziencupcake

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