



Mittagsmenü

PASTINAKEN-APFEL-SUPPE

Kräuter

RINDSHAXE MIT CREMOLATA

Polenta, Mascarpone, Broccoli und Zedernkerne

oder

KÜRBISEINTOPF

Linsen und Feta

WEICHER SCHOKOLADENKUCHEN

Pistazienglace

49.—

Mittagskarte

APÉROPLÄTTLI

Trockenfleisch- und Käsespezialitäten
oder

VEGETARISCHES APÉROPLÄTTLI

Zucchini, Auberginen, marinierte Pilze, Oliven- und Tomaten-Tapenade
24.—

SALATSCHÜSSEL

Rottannenvinaigrette
14.—

KÜRBISSUPPE

Kürbiskerne
14.— | 20.—

REHPFEFFER JÄGERART

Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni und Rosenkohl
31.— | 36.—

GURTNER'S RINDSBRATWURST NACH HAUSREZEPT

Kartoffel-Kohlrabi-Salat und Marronisenf
26.— | mit Spiegelei + 3.—

ÄLPLERMAGRONEN

Kartoffelwürfel und Apfelmus
26.— | mit gebratenem Speck + 5.—

GEBRATENER KRÄUTERSEITLING

Gersotto, Rosenkohl, Schalotten und Salbei
34.—

POCHIERTER HECHT

Aemme Shrimps, blaue Kartoffeln, Sellerie und Gin-Essenz
38.— | 44.—

KALBSGESCHNETZELTES

Butterrösti
35.— | 41.—

RINDFILETSPIESS

Kartoffelgratin, Grillgemüse und Honig-Jus
49.—



Lunch menu
in english



Menu du midi
en français

Dessert und Käse

SÜSSE EMPFEHLUNG

8.—

SCHNOUSERLI

Gerne präsentieren wir Ihnen unsere Auswahl

4.— | 7.—

FEIGENTRAUM

glasierte Marroni, Marroni-Glace und Vin Santo

17.—

HASEL(G)ENUSS

Honig und Apfel

14.—

EISKAFFEE

10.50

MERINGUES

Greyerzer Doppelrahm

12.—

VERMICELLES

Meringues

11.— | 14.—

LAUWARMER APFELKUCHEN

Vanilleglace

12.—

GURTNER'S LIEBLINGSKÄSE

Auswahl aus der Vitrine

16.—

GLACE UND SORBET

Schokolade, Vanille, Stracciatella, Erdbeere, Pistazie, Mocca, Himbeere, Zitrone

4.— | Portion Rahm 1.50

HAUSGEMACHTE GOURMETGLACE

Lassen Sie sich überraschen

4.— pro Kugel | Portion Rahm + 1.50

Harmonisches

«GURTNER'S MEDIZIN» BAROLO CHINATO

Spezialität aus der Region Piemont

17 Vol. %

5 cl | 13.—

ZIGARREN

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Auswahl