

# Abendkarte

## APÉROPLÄTTLI

Trockenfleisch- und Käsespezialitäten, Bio-Holzofenbrot, Butter und frischer Quark  
oder

## VEGETARISCHES APÉROPLÄTTLI

Zucchetti, Auberginen, marinierte Pilze, Oliven- und Tomaten-Tapenade

24.—

## SALATSCHÜSSEL

Rottannenvinaigrette

14.—

## KOHLRABI-GÄRTLI

Rucola, Radieschen und Grande di Berna aus der Käserei Juchlishaus

18.—

## KAROTTENCRÉMESUPPE

Kräuterjoghurt und Knoblauchbrot

14.— | 20.—

## OBERRUNTIGER RISOTTO

Berner Freilandej, Kartoffelknusper und marinierte Gurke

32.—

## GURTNER'S RINDSBRATWURST NACH HAUSREZEPT

Kartoffel-Salat und hausgemachter Senf

26.— | mit Spiegelei + 3.—

## ÄPLERMAGRONEN

Kartoffelwürfel und Apfelmus

26.— | mit gebratenem Speck + 5.—

## GESCHMORTER SPITZKOHL

Linsenpüree, Gartenerbsen und Zitronenöl

34.—

## BÜNDNER PFEFFERLACHS

Kräuterkartoffeln, Mangold und Dillrahmsauce

38.— | 44.—

## ZWEIERLEI VOM ALPSTEIN-HUHN

Appenzeller Pouletmosaik und -praline, Gerstotto und Senfkohl

51.—

## RINDERRIPPE

16 Stunden niedergesamt | Kräuterkartoffeln und Gemüse

42.—

## CHATEAUBRIAND

Kartoffelgratin und Gemüse

71.— pro Person | ab 2 Personen



Evening menu  
in english



Menu du soir  
en français

# Dessert und Käse

## SÜSSE EMPFEHLUNG

8.—

## SCHNOUSERLI

Gerne präsentieren wir Ihnen unsere Auswahl

4.— | 7.—

## ZITRUSTRAUM

Sesam

17.—

## HASEL(GE)NUSS

Birnenglace

14.—

## EISKAFFEE

10.50

## MERINGUES

Greyerzer Doppelrahm

12.—

## HAUSGEMACHTER APFELKUCHEN

Vanilleglace

12.—

## GURTNERS 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

### «GURTNERS MEDIZIN» BAROLO CHINATO

Spezialität aus der Region Piemont

17 Vol. %

5 cl | 13.—

## ZIGARREN

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Auswahl