

Vorspeisen | Suppe

	Vorspeise	Portion
 Blattsalat mit Radiesli, Kresse, Kerne  an Holunderblüten-Limetten-Dressing	12.50	19.50
 Nüsslisalat mit Speck+ 1.50 mit Ei + 3.00 mit Pilzen + 5.00 	11.00	18.50
 Burrata mit Cherrytomaten  Basilikum, Olivenöl und Fleur du sel	17.50	
 Bruschetta mit gebratenen Pilzen Schnittlauch und Zwiebeln auf getoastetem Brioche	16.00	24.00
Escargots «Café de Paris» 6 Burgunder Weinbergschnecken im Pfännli, gratiniert mit Kräuterbutter	15.50	
 Spargel-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch und Zitronengras  mit Rahm + 1.80	11.50	

Frühlingserwachen | weisse Spargeln

 Spargeln nach Berner Art mit Ei, Butter, Bröseln und Belper Knolle		31.00
 Portion weisse Spargeln mit einer Sauce nach Wahl  Sauce Hollandaise zerlassene Butter Limonen-Holunderblütenvinaigrette 		28.50
Beilagen dazu	kleines paniertes Kalbsschnitzel	15.00
	80 Gramm schottischer Rauchlachs	12.00
	80 Gramm Bresaola (Italien)	12.00
	80 Gramm Beinschinken	6.50
	kleiner	Hauptgang
 Pilz-Nudeln mit Bärlauchpesto und gebratenen Pilzen separat dazu gehobelte Belper Knolle + 3.00	24.00	27.00
 Spargel-Risotto mit Grana Padano  (vegan auf Wunsch möglich )	26.00	29.00
Rinds-Tafelspitz mit Gemüse, Salzkartoffeln serviert im Topf  Fleischsuppe und Zutaten zum selber schöpfen, Apfelkren und Schnittlauchsauce (mageres Fleisch vom Huftdeckel in Bouillon gekocht)		49.00
Lammragoût vom Gutisberg an kräftiger Rotweinsauce mit Gemüse www.gutisberg.ch (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)		35.00
Pouletspiess mit Morchelsauce und buntem Gemüse  (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)		35.00
Cordon Bleu Orsino mit buntem Gemüse Schweisschnitzel vom Greyerzer Schwein, gefüllt mit Bärlauch, Rohschinken und Mozzarella (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)		39.50

Rind-, Kalb, Schwein, Poulet,
Lamm und Wurstwaren: Schweiz
Alle Preise inkl. MWST

(Änderungen der Gerichte
können eine Preisveränderung
mit sich ziehen)

Glutenfrei 

Vegetarisch 

Laktosefrei 

vegan 

Zusätzliche Beilagen zu Ihrem Hauptgericht

Nudeln Reis Salzkartoffeln	5.00
Pommes Frites Pommes Allumettes Weissweinsrisotto	6.50
Rösti Kartoffelstampf	8.50
Gemüse	10.00

Herzlich willkommen im



Diesen Monat aktuell

	dl	75 cl
Sauvignon blanc Château Bauduc ABC Gavin Quinney & Philippe Schwander, Bordeaux, Frankreich	9.00	63.00
Yvorne Chant des Resses Grand Cru, AOC Chablais, Waadt, Schweiz	9.30	65.00
Humagne Rouge 2023 AOP Suisse, Belle Valée, Valais	9.00	63.00
Ripasso DOC Classico Superiore, Valpolicella, Italien Corvina Corvione Rodinella	8.50	59.50

Apéro's ohne Alkohol

Schüümer	alkoholfreier «Prosecco» klassisch	1 dl	8.50
Ginger Bowle	Ginger Ale, Holunderblütensirup, Soda, Eis, Limette, Ingwerscheibe		9.80
Sunset	San Bitter mit Orangensaft		9.50
Negrol-Lino	2 cl Gin + 2 cl roter Vermouth alkoholfrei, 2 cl Azzurio, Eis, Soda		9.80
Hugo-Lino	Schweppes, Holunderblüten-Sirup, Minze, Eis, Limette		9.80
Apero-Lino	San Bitter, alkoholfreier Azzurio, Soda, Eis, Orangenscheibe		9.80

Apéro Klassiker

Americano	2 cl Campari, 2 cl roter Vermouth, Eis, Orangenzeste, Soda		9.50
Negroni	2 cl Gin, 2 cl Campari, 2 cl roter Vermouth, Eis, Orangenzeste, Soda		14.50
Prosecco	Rosé oder klassisch	1 dl	10.00
Nachtigall	Prosecco mit dunklem Holunder-Beeren-Sirup		11.00
Cüpli Champagner	Laurent Perrier	1 dl	14.80
Kir Royal	Laurent Perrier mit Cassislikör	1 dl	16.80
Hugo	Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze		10.50
Aperol Spritz	Prosecco, Aperol, Sodawasser, Eis und Orangenscheibe		10.50
Campari Spritz	Prosecco, Campari, Sodawasser, Eis und Zitronenschnitz		12.80
Ingwerer	Ingwerlikör, Prosecco, Ginger Ale, Eis, Limette, Ingwerscheibe		12.80