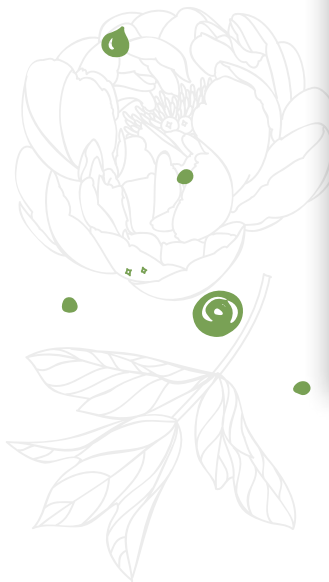




*Speisekarte*





  
**Bad Gutenberg**  
HOTEL LANDGASTHOF



## FRÜHLINGS-MENÜ

Frühlingsalat  
mit geräuchertem Forellenfilet

Bärlauchschaumsuppe mit Rahmhaube

Tagliatelle mit Crevetten,  
weissen Spargeln und Knoblauch

Lammrücken mit Kräuterkruste  
neue Kartoffeln  
Gemüse

Süsse Trilogie «Bad Gutenberg»

<b>Menü Komplett</b>	<b>CHF 72.50</b>
<b>4 Gänge nach Wahl</b>	<b>CHF 64.00</b>
<b>3 Gänge nach Wahl</b>	<b>CHF 57.00</b>
<b>2 Gänge nach Wahl</b>	<b>CHF 49.00</b>
<b>Nur Hauptgang</b>	<b>CHF 43.00</b>



## HAUSGEMACHTE SUPPEN

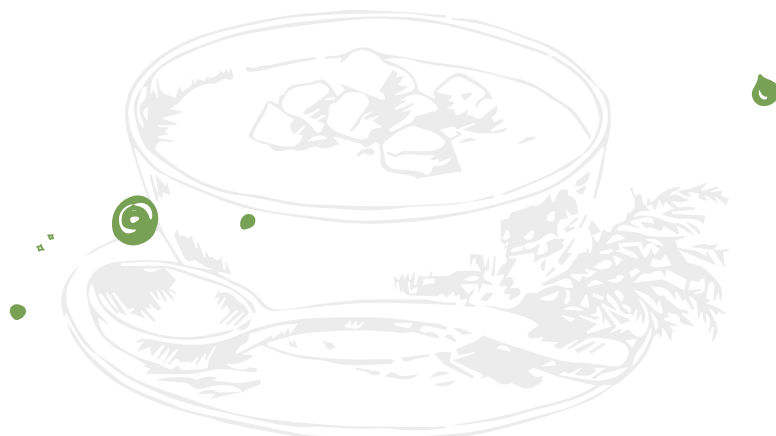
---

Bouillon mit Spargelspitzen .....	CHF 7.00
Bärlauchcrèmesuppe 🌿 .....	CHF 9.50
Spargelcrèmesuppe 🌿 .....	CHF 9.50

## VORSPEISE

---





Grüner Blattsalat 🌿 .....	CHF 8.00
Gemischter Salat 🌿 .....	CHF 9.50
Rindstatar mit Toastbrot .....	CHF 32.50
kleinere Portion.....	CHF 22.50





## VEGETARISCH

---

- Rösti Pastetli**  ..... CHF 28.00  
mit Pilzfüllung und Gemüsekarussell
- Gnocchi «Emanuele»**  ..... CHF 29.00  
mit Spargeln, mit Käse und Rahm und Salatbowle
- Veganes Randen Tätschli**  ..... CHF 27.50  
an Sojasauce, Champignons und Gemüserais
- Birlihof-Rösti**  ..... CHF 28.50  
mit Spargeln und mit Käse überbacken

## PORTION SPARGELN

---

	250 g	400 g
Spargeln mit Bärlauchhollandaise	CHF 21.00	CHF 29.50
Spargeln mit Käse und Butter	CHF 21.00	CHF 29.50
+ mit Klosterrohschinken	+ CHF 7.50	
+ mit Neuen Bratkartoffeln	+ CHF 5.50	



## WARM

---

<b>Kräuter-Schweinssteak</b> .....	<b>CHF 33.00</b>
mit Whisky-Pfeffersauce	
<b>Schweinskotelette «Metzger Art»</b> .....	<b>CHF 31.50</b>
mit Speck, Zwiebel und Tomaten	
<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b> .....	<b>CHF 27.00</b>
kleinere Portion .....	<b>CHF 22.50</b>
<b>Kalbsschnitzel «Wiener Art»</b> .....	<b>CHF 37.50</b>
kleinere Portion.....	<b>CHF 33.00</b>
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> .....	<b>CHF 36.00</b>
mit Apfel und Träsch (Schnaps)	
kleinere Portion.....	<b>CHF 32.50</b>
<b>Kalbs-Cordon-bleu Spargeln</b> .....	<b>CHF 41.00</b>
gefüllt mit Käse und Spargel	
kleinere Portion.....	<b>CHF 35.00</b>
<b>Rindsfilet «Tournedos»   180 g</b> .....	<b>CHF 48.00</b>
mit grünen Spargeln und Bärlauchhollandaise	
kleinere Portion   150 g.....	<b>CHF 43.00</b>
<b>Rindsfiletwürfeli an Pfeffersauce</b> .....	<b>CHF 41.50</b>
<b>Rindsentrecôte «Café de Paris»   180 g</b> .....	<b>CHF 44.00</b>
<b>Pouletbrust auf Spargelragout</b> .....	<b>CHF 28.50</b>



## FISCH

---

**Forellenfilet gebraten mit Kräuterbutter ..... CHF 33.50**  
auf Rahmgemüse

**Bio Forelle ca. 300 g vom Gutenberg Teich ..... CHF 32.00**  
nach Müllerinart

**Zanderfilet mit Kräuterkruste..... CHF 34.00**

**Zu allen Gerichten servieren wir Gemüse und eine Beilage nach Wahl:**  
Hauskroketten, Frühlingskroketten, Pommes Frites,  
Neue Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Nudeln, Rösti und Reis



## HAUSSPEZIALITÄTEN

---

**Burg Pastetli..... CHF 25.00**

Kalbsbrättekügel mit Rahmsauce und Champignons

mit Pommes frites..... **CHF 28.50**

**Schweins-Cordon-bleu «Ursus» ..... CHF 34.00**

Spezielle Käsefüllung, garniert mit Speck und Spiegelei,  
Hauskroketten und Gemüse

kleinere Portion..... **CHF 29.50**

**Schweinsfiletmedaillons «Christa» ..... CHF 35.00**

mit Pilzsauce, auf Rösti mit Käse überbacken, Gemüse

**Bauern-Bratwurst mit Zwiebelsauce..... CHF 24.50**

mit Rösti

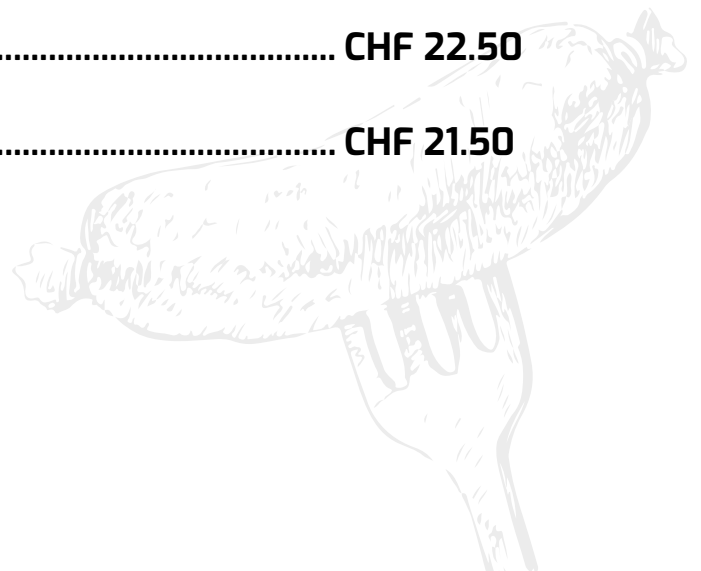
**Penne mit Poulet ..... CHF 26.50**

Spargeln, Bärlauch und Rahmsauce

ohne Poulet ..... **CHF 22.50**

**Wurst-Käse-Salat..... CHF 21.50**

mit Rösti





## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### MINERAL | OFFENAUSSCHANK

	2 dl	3 dl	5 dl	10 dl
Sprudelwasser	2.00	3.60	5.00	8.50
Apfelschorle	2.00	3.60	5.00	9.50
Citro	2.00	3.60	5.00	9.50
Sinalco Cola	2.00	3.60	5.00	9.50
Orangina	2.00	3.60	5.00	9.50
Grapefruit	2.00	3.60	5.00	9.50
Rivella Rot	2.00	3.60	5.00	9.50
Huus Ice Tee	2.00	3.60	5.00	9.50
Orangensaft	3.50	4.00	5.50	9.50

## HEISSGETRÄNKE

Ovo & Schoggi 2 dl <i>warm   kalt</i>	4.20
Milch 2 dl	2.50
Tee <i>Nature   Crème   Citro</i>	4.20
Tee mit Rum oder Wein	5.00
Café Crème	4.20
Espresso	4.20
Doppelter Espresso	5.00
Milchkaffee	4.20
Cappuccino	4.50
Latte Macchiato	4.50
Café corretto <i>Grappa   Cognac</i>	5.00
Café Fertig	5.50
Apfelpunch, Beerenpunch	4.20

## FLASCHEN MINERAL

Rivella Blau	3.3 dl	4.80
Sinalco / Cola Zero	3.3 dl	4.80
Schweppes Tonic	2 dl	4.20
Schweppes Bitter Lemon	2 dl	4.20
Suure Moscht Ramseier	4.9 dl	5.80
Suure Moscht Ramseier <i>alkoholfrei</i>	4.9 dl	5.60

## BIER | OFFENAUSSCHANK

	2 dl	3 dl	5 dl
Appenzeller	3.60	4.30	5.70

## FLASCHENBIER

	3 dl	5 dl
Appenzeller Lager	-	6.00
Sonnwendlig <i>alkoholfrei</i>	4.50	5.50
Appenzeller Weizen	-	6.20
Burgdorfer Hell	-	6.50
Burgdorfer «Emme»	-	6.50





**Bad Cutenburg**  
HOTEL LANDGASTHOF

## APERITIFS | SPIRITUOSEN | LIKÖRE

### Hausapéro

<b>Sanbitter</b> <i>alkoholfrei</i>		<b>1 dl</b>	<b>4.30</b>
<b>Cordino</b> <i>alkoholfrei</i>		<b>1 dl</b>	<b>4.30</b>
<b>Jsotta (Vermouth Geschmack)</b> <i>alkoholfrei</i>			<b>6.00</b>
<b>Kirschliköre</b> <i>mit Berry Schweppes</i>	<b>20%</b>	<b>4 cl</b>	<b>7.60</b>
<b>Martini</b> <i>rot   weiss</i>	<b>16%</b>	<b>4 cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Campari</b>	<b>23%</b>	<b>4 cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Cynar</b>	<b>16.5%</b>	<b>4 cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>11%</b>		<b>7.60</b>
<b>Hugo</b>	<b>17%</b>		<b>7.60</b>

### Matte Gin

<b>Dry Gin</b>	<b>42%</b>	<b>4 cl</b>	<b>9.00</b>
<b>Sloe Gin</b>	<b>28%</b>	<b>4 cl</b>	<b>9.00</b>

### Langatun

<b>Gold Bear Whisky Smoky</b>	<b>46%</b>	<b>4 cl</b>	<b>11.00</b>
<b>Old Deer Single Whisky</b>	<b>46%</b>	<b>4 cl</b>	<b>11.00</b>
<b>Gold Bee Honiglikör</b>	<b>28%</b>	<b>4 cl</b>	<b>8.00</b>

<b>Whisky Glenfiddich</b>	<b>40%</b>	<b>4 cl</b>	<b>11.00</b>
<b>Wodka Orange</b>	<b>40%</b>	<b>4 cl</b>	<b>9.00</b>
<b>Amaretto di Saronno</b>	<b>28%</b>	<b>4 cl</b>	<b>8.00</b>
<b>Amaro Ramazotti</b>	<b>30%</b>	<b>4 cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Appenzeller</b>	<b>40%</b>	<b>4 cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>35%</b>	<b>4 cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Röteli</b>	<b>35%</b>	<b>4 cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Eierlikör</b>	<b>17%</b>	<b>4 cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Pernod/UZO</b>	<b>40%</b>	<b>4 cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Fernet Branca</b>	<b>39%</b>	<b>4 cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Baileys Irish Crème</b>	<b>17%</b>	<b>4 cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Cognac Rémy Martin</b>	<b>40%</b>	<b>2 cl</b>	<b>7.00</b>
<b>Vielle Prune Studer</b>	<b>40%</b>	<b>2 cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Vielle Poire Fassbind Williams</b>	<b>40%</b>	<b>2 cl</b>	<b>6.50</b>
<b>Vielle Framboise Fassbind</b>	<b>40%</b>	<b>2 cl</b>	<b>6.50</b>
<b>Apricot La Valadiere</b>	<b>37%</b>	<b>2 cl</b>	<b>6.50</b>
<b>Grappa Elisi</b>	<b>40%</b>	<b>2 cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Grappa Brunello</b>	<b>41%</b>	<b>2 cl</b>	<b>7.00</b>
<b>Kirsch</b>	<b>40%</b>	<b>2 cl</b>	<b>5.00</b>
<b>Williams</b>	<b>43%</b>	<b>2 cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Limoncello</b>	<b>25%</b>	<b>4 cl</b>	<b>5.00</b>





## Informationen

### Allergene

Über Zutaten unserer Gerichte, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

### Fleischdeklaration

Rind: Schweiz/Paraguay

Poulet: Schweiz

Schwein: Schweiz

Kalb: Schweiz

Forelle: Schweiz

Zander: Estland

Eier: Schweiz/geprüft

Dieses Fleisch ist ohne Zusatz von Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden. Sofern nichts anderes vermerkt verarbeiten wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.

 vegetarische Speise

**Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.**

**Wir akzeptieren 100% WIR.**







**HOTEL LANDGASTHOF BAD GUTENBURG** | HUTTWILSTRASSE 108 | 4932 LOTZWIL  
062 916 80 40 | [INFO@BAD-GUTENBURG.CH](mailto:INFO@BAD-GUTENBURG.CH) | [WWW.BAD-GUTENBURG.CH](http://WWW.BAD-GUTENBURG.CH)