



Geniessen Sie die Köstlichkeiten zur kalten Winterzeit bei uns.

wünschen Jacqueline, Christa und Urs Burch

Eine frohe Adventszeit!

Auf Wunsch servieren wir Gerichte ohne gluten- oder laktosehaltigen Zutaten. Fragen Sie das Servicepersonal.





# **WINTER-MENÜ**

Warm geräucherter Lachs mit Nüsslisalat und Orangenfilet

> Kürbiscrèmesuppe mit Rahm und Kürbisöl

Kartoffelnocken gefüllt mit Trüffeln und Ziegenkäse an leichter Rahmsauce

> Kalbssteak an Morchelsauce Nudeln Wintergemüse

Süsse Variation «Bad Gutenburg»

Menü Komplett CHF 72.00 4 Gänge nach Wahl CHF 63.50

3 Gänge nach Wahl CHF 57.00

2 Gänge nach Wahl CHF 51.00

Nur Hauptgang CHF 44.50



# **HAUSGEMACHTE SUPPEN**

Bouillon mit FlädliCHF	7.00
ProseccosuppeCHF	9.50
Bündner GerstensuppeCHF	10.50
KürbissuppeCHF	9.00





# **VORSPEISEN**

Grüner Blattsalat 🤌CHF	8.00
Gemischter Salat 🦠CHF	9.50
Emmentaler SalatCHF	14.50
mit Käse, Speck und Brotwürfeli	
kleinere PortionCHF	11.50
Nüsslisalat mit Speck und EiwürfeliCHF	13.00
kleinere PortionCHF	10.50

Salatsaucen: French-, Italienisch- oder Balsamicodressing

Tortellacci / 2 Stück	CHF	16.00
Tortellacci / 3 Stück	CHF	22.50
mit Steinpilzen auf Rahmgemüse		



# HAUSSPEZIALITÄTEN

Burg PastetliCHF	25.00
Kalbsbrätkügeli mit Rahmsauce und Champignons	
mit Pommes FritesCHF	28.50
Schweins-Cordonbleu «Ursus»CHF	34.00
Spezielle Käsefüllung, garniert mit Speck und Spiegelei und Hauskroketten	
kleinere PortionCHF	29.50
Schweinsfiletmedaillons «Christa»CHF	35.00
mit Pilzsauce, auf Rösti mit Käse überbacken, Gemüse	
BauernbratwurstCHF	24.50
mit Zwiebelsauce und Rösti	
RindskuttelnCHF	21.00
an Tomatensauce	
Wurst-Käse-SalatCHF	21.50
mit Rösti	





# **WARM**

Schweinskotelette «Metzger Art»CHF mit Speck, Zwiebel und Tomaten	31.50
Kräuter-Schweinessteak mit Whisky-PfeffersauceCHF	32.00
Paniertes SchweinsschnitzelCHF kleinere PortionCHF	
Kalbsschnitzel «Wiener Art»CHF kleinere PortionCHF	
Kalbsgeschnetzeltes mit Apfel und Träsch (Schnaps)CHF kleinere PortionCHF	
Rindszunge mit KapernsauceCHF	27.50
Rindsfiletwürfeli an PfeffersauceCHF	41.50
Rindsentrecôte «Café de Paris»CHF	44.00
Rindsfilet «Tournedos» mit Sauce BernaiseCHF	46.50
Rindssauerbraten «Surä Mockä»CHF	32.50
Pouletbrust mit KräutersauceCHF	28.50

Zu allen Gerichten servieren wir Gemüse und eine Beilage nach Wahl:

Hauskroketten, Pilzkroketten, Pommes Frites, Bratkartoffeln, Spätzli, Salzkartoffeln, Nudeln, Rösti, Reis







# **FISCH**

Ganze Forelle vom Gutenburg Teich   ca. 300 gCHF	32.00
nach Müllerin Art	
ForellenfiletCHF	33.50
gebraten mit Kräuterbutter auf Rahmgemüse	
ZanderfiletCHF	34.00
mit Kräuterkruste	

Zu allen Gerichten servieren wir Gemüse und eine Beilage nach Wahl:

Hauskroketten, Pilzkroketten, Pommes Frites, Bratkartoffeln, Spätzli, Salzkartoffeln, Nudeln, Rösti, Reis

# **VEGETARISCH**

Shi Take Pilzpiccata	28.50
Rösti Pastetli ♪	28.00
Veganes Randen Tätschli	27.50



### 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 3.60 5.00 9.50 Grapefruit 2.00 Rivella Rot 2.00 3.60 5.00 9.50 Huus Ice Tee 9.50 2.00 3.60 5.00 Orangensaft 4.00 3.50 5.50 9.50

## HEISSGETRÄNKE

Ovo & Schoggi 2 dl warm   kalt	4.20
Milch 2 dl	2.50
<b>Tee</b> Nature   Crème   Citro	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 Grappa   Cognac	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 alkoholfrei	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 alkoholfrei	4.50	5.50
Appenzeller Weizen	-	6.20
Burgdorfer Hell	-	6.50
Burgdorfer «Emme»	-	6.50



# **APERITIFS | SPIRITUOSEN | LIKÖRE**

Hausapéro				Whisky Glenfiddich	40%	4 cl	11.00
Sanbitter alkoholfrei		1 dl	4.30	Wodka Orange	40%	4 cl	9.00
Cordino alkoholfrei		1 dl	4.30	Amaretto di Saronno	28%	4 cl	8.00
Jsotta (Vermouth Geschmack) alkoholfrei			6.00	Amaro Ramazotti Appenzeller	30% 40%	4 cl 4 cl	6.00 6.00
<b>Kirschliköre</b> mit Berry Schweppes	20%	4 cl	7.60	Jägermeister	35%	4 cl	6.00
Martini rot   weiss	16%	4 cl	6.00	Röteli	35%	4 cl	6.00
Campari	23%	4 cl	6.00	Eierlikör	<b>17</b> %	4 cl	6.00
Cynar	16.5%	4 cl	6.00	Pernod/UZO	40%	4 cl	6.00
Aperol Spritz	11%		7.60	Fernet Branca	<b>39</b> %	4 cl	6.00
Hugo	<b>17</b> %		7.60	Baileys Irish Créme	<b>17</b> %	4 cl	6.00
	.,,,		7.00	Cognac Rémy Martin	40%	2 cl	7.00
Matte Gin				Vielle Prune Studer	40%	2 cl	6.00
Dry Gin	42%	4 cl	9.00	Vielle Poire Fassbind Williams	40%	2 cl	6.50
Sloe Gin	28%	4 cl	9.00	Vielle Framboise Fassbind	40%	2 cl	6.50
			5.55	Apricot La Valadiere	<b>37</b> %	2 cl	6.50
Langatun				Grappe Elisi	40%	2 cl	5.50
Gold Bear Whisky Smoky	46%	4 cl	11.00	Grappa Brunello	41%	2 cl	7.00
Old Deer Single Whisky	46%	4 cl	11.00	Kirsch	40%	2 cl	5.00
Gold Bee Honiglikör	28%	4 cl	8.00	Williams	43%	2 cl	5.50
_				Limoncello	25%	4 cl	5.00







#### **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: Kasachstan 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.

