



GNUSSSTUBE

GNUSSMENU

Variation vom Schottischen Lachs mit Brioche

Variation de saumon écossais avec brioche

Sauvignon Blanc 2016

Martin Wolfer, Weinfeld TG 1dl/ 8.30

*

Sellerie- Apfelsuppe

Vanille, Hagebutte, Apfel

Soupe aux céleri et pommes
vanille, cynorrhodon, pommes

Petite Arvine 2015

Chateau Ravire, Michel Savoiz,

Mise au bouteille au Chateau, Siere VS, 1dl/ 8.-

*

Schweinsfilet mit Cognac Pflaumen

Kalettes und Kräuterroulade

Filet de porc, pruneaux au cognac
kalettes et des roulades aux herbes

Dézaley Assemblage – Rouge 2015

Pinot Noir/ Merlot/ Syrah/ Cabernet Sauvignon

Domaine Antoine et Denis Bovard, Cully, Lavaux VD, 1dl/ 10.-

*

Dessert Surprise

Dessert Surprise

Larme de douceur 2013, Chardonnay, Le Petit Château, Simonet

Môtier Murtensee FR, 4cl/ 6.80

Menu mit einer Vorspeise

Menu avec une entrée

63.-

Menu komplett

Menu complet

76.-

Regionale Käse mit Fruchtebrot, Chips, Senf

Fromages régionaux avec du pain aux fruits, chips, moutarde

12.-

ImPortant 2012, Weingut Lindenhof, Osterfingen SH, 4cl/ 6.20

VORSPEISEN

Gemischter Wintersalat Salade d'hiver assortie	12.-
Winterliche Blattsalate Déclinaison des salades d'hiver	9.-
Nüsslersalat Bärenstyle Salade de doucette, façon « Bären »	12.50
Variation vom Schottischen Lachs mit Brioche Variation de saumon écossais avec brioche	22.-
Sellerie- Apfelsuppe Vanille, Hagebutte, Apfel Soupe aux céleri et pommes <i>vanille, cynorrhodon, pommes</i>	16.-
Bergkäseravioli Birnen und Kräutern Ravioli aux fromages de montagne <i>poires et herbes</i>	18.-/30.-

HAUPTGÄNGE

Schweinsfilet mit Cognac Pflaumen 39.-

Kalettes und Kräuterroulade

Filet de porc pruneaux au cognac
kalettes et des roulades aux herbes

Entrecôte mit Kräuterbutter 42.-

saisonales Gemüse und Pommes Frites

Entrecôte café de Paris
Légumes de saison et des frites

Frischer Fisch vom Markt (nach Tagesangebot) 35.-/ 39.-

Federkohl und Salzkartoffeln

Le poisson frais du marché (offre de jour)
Choux frisée et pommes de terre bouillies

Rindsfilet an Portweinjus 52.-

Schwarzwurzeln² und Trüffelpralinen

Filet de bœuf, sauce au porto
salsifis² et praline à la truffe

Gnocchi Malfati mit Dörrtomaten, Pinienkernen und Winterspinat 29.-

Gnocchi Malfati, tomates séchées, pine et épinard d'hiver

Karamelisierter Geisskäse auf Gemüse Puy- Linsen 32.-

mit Haselnuss- Petersilien Pesto

Fromage de chèvre caramélisé sur lentilles Puy et légumes
Avec pesto aux noisette- persil

Bergkäseravioli 30.-

Birnen und Kräutern

Ravioli aux fromages de montagne
poires et herbes

Für 2 Personen pro Person 62.-

Châteaubriand mit Sauce Béarnaise

Gemüseallerlei, Pommes Frites und Kartoffelroulade

Pour 2 personnes
Châteaubriand à la sauce béarnaise
Pêle-mêle des légumes, frites, et roulade à la pomme de terre