



GNUSSSTUBE

GNUSSMENU

Asiatische Variationen

Ingwer, Zitronengras, Sake

Variations asiatiques

gingembre, citronnelle, saké

Chardonnay 2015

Weingut Lindenhof, Heidi Steiner- Richli, Osterfingen SH, 1 dl/7.20

*

Kresseschaumsuppe

Mango- Papaya, Crevette (Bio- Vietnam)

Soupe aux cresson

mangue- papaye, crevette (Bio- Vietnam)

Sancerre 2015

Hubert Brochard, Loire F, 1 dl/8.30

*

Poulet Roulade

**mit Portulak und Dörrtomaten, Panko
auf Spargelrisotto**

Paupiettes de poulet,

pourpier et tomates séchées, panko

sur risotto aux asperges

Der Besondere 2016

Pinot Noir/ Regent/ Dornfelder

Nadine Saxer, Neftenbach ZH, 1 dl/ 7.80

*

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 Frühlingsalat Salade du printemps assortie	12.-
Frühlingshafte Blattsalate Déclinaison des salades du printemps	9.-
Cäsar Salat Bärenstyle (Hobelkäse, Speck, Croutons) Salade de césar, façon « Bären »	12.50
Asiatische Variationen Ingwer, Zitronengras, Sake Variations asiatiques <i>gingembre, citronnelle, saké</i>	16.-
Kresseschaumsuppe Mango- Papaya, Crevette (Bio- Vietnam) Soupe aux cresson <i>mangue- papaye, crevette (Bio- Vietnam)</i>	17.-
Morchel- Ravioli mit Radieschen und Mandeln Ravioli aux morilles, de radis et amandes	19.-
Tagessuppe soupe du jour	8.-

HAUPTGÄNGE

Regionales Kalb², Morcheln, Spargeln 43.-
Pommes Duchesse

Veau² régional, morilles, asperges
pommes duchesse

Entrecôte mit Kräuterbutter 42.-
saisonales Gemüse und Bären Frites

Entrecôte café de Paris
légumes de saison et des frites

Rindsfilet an Portweinjus 52.-
Bundrüebli, Frühlingszwiebeln, Bärlauchnudeln

Filet de bœuf, sauce au porto
botte de carottes, oignons printanier, nouilles de l'ail sauvage

Poulet Roulade mit Portulak und Dörrtomaten, Panko 36.-
auf Spargelrisotto

Paupiettes de poulet, pourpier et tomates séchées, panko
sur risotto aux asperges

Frischer Fisch vom Markt (nach Tagesangebot) 39.-
Mönchsbart, Venere- Reis

Poisson frais du marché (offre de jour)
Barba di frate, riz venere

Hausgemachte Bärlauchgnocchi 32.-
Morcheln, Cima di Rapa, Parmesan

Gnocchi aux l'ail sauvage maison
Morilles, cima di rapa, parmesan

Spargelrisotto mit caramelisierten Geisskäse 29.-
Apfelchutney

Risotto aux asperges avec fromages de chèvre caramélisé
Chutney de pommes

Portion Seeländer Spargel mit Hollandaise 21.-

Portion des asperges de Seeland avec sauce hollandaise

Morchel- Ravioli mit Radieschen und Mandel 35.-

Ravioli aux morilles, de radis et amandes

Für 2 Personen pro Person 69.-

Tomahawk Rindskotelette, dry aged, Region Gantrisch, saisonales Gemüse

1. **Pommes Frites**

2. **Bärlauchnudeln**

Pour 2 personnes

Tomahawk côte de bœuf, dry aged à la sauce béarnaise

Pêle-mêle des légumes, frites, et nouilles de l'ail sauvage

DESSERT

GnussDessert Dessert du jour	7.50
Dessert Surprise	12.-
Rhabarber- Mousse mit weissem Schoko- Crunch und Rhabarbersorbet Mousse au rhubarbe, crunch aux Chocolat blanc et sorbet rhubarbe	10.-
Erdbeer, Holunder, Tasmanischer Bergpfeffer Fleur de sureau, fraise, poivre de montagne de Tasmanie	16.-
Sorbet Hugo (Holunderblütensorbet mit Prosecco) Sorbet fleur de sureau et prosecco	12.50
Colonel, (Zitronensorbet mit Hanz-Vodka aus Bern) Sorbet citron avec Hanz- Vodka bernoises	12.50
Schauen Sie doch in unsere leckere Kuchen-Vitrine Venez découvrir notre délicieux gâteau à la vitrine	5-10.-
Fragen Sie uns, wenn Sie Glace oder Sorbet wünschen Demandez- nous, si vous souhaitez une glace ou un sorbet <i>pro Kugel 4.-, Rahm 1.-</i> <i>Par boule 4.-, crème chantilly 1.-</i>	
Regionale Käse mit Früchtebrot, Chips, Senf Fromages régionaux avec du pain aux fruits, chips, moutarde	15.-

SÜSSWEINE

	OFFEN	4CL
Larme de douceur, Chardonnay 2013 Le Petit Château, Simonet, Môtier Murtensee FR		6.80
ImPortant, Lindenhof, Osterfingen SH 2012		6.20
Traminer Auslese, Durbacher Plauelrein 2015 Andreas Laible, Durbach, Baden- Württemberg DE		6.80
Sauternes Château Chantegril, Bordeaux, FR 2000		9.00
Recioto della Valpolicella, Corteforte, Veneto I, 2013		9.20
Porto Rozès Twanny		6.50
Porto Rozès Blanc		6.50