



GNUSSSTUBE

GNUSSMENU

Kalbsleber und Schokolade 70%

Apfel-Variationen

Foie de veau et chocolat 70%
variations de pomme

Cuvée Jean-Georges

Apfelschaumwein Cidrerie Möhl, Arbon TG, 1 dl/ 7.-

*

Pastinaken-Cremesuppe

Limetten und Chili

Soupe aux panais
citron vert et piment rouge

Müller- Thurgau 2016

Michael Broger, Ottoberg TG, 1 dl/7.-

*

Heidschnucken Lamm²

Mais-Spinat Roulade und Bodenrüben

L'agneau jaglu²
roulades aux maïs- épinards et navet jaune

Zweigelt 2015

Weingut Sommer, Donnerskirchen, Neusiedlersee AT 1 dl/ 7.-

*

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
Kalbsleber und Schokolade 70% mit Apfel-Variationen Foie de veau et chocolat 70% <i>avec des variations de pomme</i>	18.-
Pastinaken-Cremesuppe Limetten und Chili Soupe aux panais <i>citron vert und piment rouge</i>	16.-
Geisskäse-Nuss Ravioli karamalisierte Nüsse und Portulak Ravioli aux fromage de chèvre et noix <i>noix caramélisées et pourpier</i>	17.-
Tagessuppe soupe du jour	8.-

HAUPTGÄNGE

Heidschnucken Lamm² 43.-

Mais-Spinat Roulade und Bodenrüben

L'agneau jaglu²

roulades aux maïs- épinards et navet jaune

Entrecôte mit Kräuterbutter 42.-

saisonales Gemüse und Pommes Frites

Entrecôte café de Paris

légumes de saison et des frites

Rindsfilet an Portweinjus 52.-

Schwarzwurzeln² und Trüffelpralinen

Filet de bœuf, sauce au porto

salsifis² et praline à la truffe

Frischer Fisch vom Markt (nach Tagesangebot) 39.-

Rande, Kalettes und Fregola-Sarda

Poisson frais du marché (offre de jour)

betterave rouge, kalettes, fregola- sarda

Tessiner Polenta mit Wurzelgemüse 29.-

Bleu de Fribourg und Cognac-Pflaumen

Polenta, racine mélangée

bleu de Fribourg, pruneaux aux cognac

Wirz-Roulade, geräucherter Tofu und Sultaninen 28.-

Randenrisotto und Stroh

Roulades aux chou de Milan, tofu fumée et raisins secs

risotto aux betterave rouge et paille

Geisskäse-Nuss Ravioli 27.-

Karamalisierte Nüsse, Portulak

Ravioli aux fromage de chèvre et noix

noix caramélisées et pourpier

Für 2 Personen

pro Person 62.-

Châteaubriand mit Sauce Béarnaise, saisonales Gemüse

1. Pommes Frites

2. Mais-Spinat Roulade

Pour 2 personnes

Châteaubriand à la sauce béarnaise

Pêle-mêle des légumes, frites, et roulades aux maïs- épinards

DESSERT

GnussDessert Dessert du jour	7.50
Dessert Surprise	12.-
Schokoladenmousse mit Blutorangen-Sorbet Mousse au chocolat avec sorbet à l'orange sanguine	10.-
Whisky, Tabak, Lärche Variation de whisky, tabac, larix	16.-
Prune, (Zwetschgensorbet mit Vieille Prune- prune) Sorbet pruneau avec vieille prune	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 Fruchtbrot, 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