



Vorspeisen | Suppe

Vorspeise Portion

- ✔ **Nüsslisalat** 11.00 18.50
 mit Speck+ 1.50 | mit Ei + 3.00 | mit Pilzen + 5.00
- ✔ **«Salad Printemps» | Blattsalat mit Spargeln, Erdbeeren** 17.50 24.50
 und Limonen-Holundervianigrette
- ✔ **Burrata mit Cherrytomaten** 17.50
 Basilikum, Olivenöl und Fleur du sel
- ✔ **Bruschetta mit gebratenen Pilzen** 16.00 24.00
 Schnittlauch und Zwiebeln auf getoastetem Brioche
- Escargots «Café de Paris»** 15.50
 6 Burgunder Weinbergschnecken im Pfännli, gratiniert mit Kräuterbutter
- ✔ **Spargelcrèmesuppe mit Spargelstückli** 11.50
 mit Rahm + 1.80

Frühlingserwachen | weisse Spargeln

- ✔ **Spargeln nach Berner Art mit Ei, Butter, Bröseln und Belper Knolle** 31.00
- ✔ **Portion weisse Spargeln mit einer Sauce nach Wahl** 28.50
 Sauce Hollandaise | zerlassene Butter | Limonen-Holunderblütenvinaigrette
- Beilagen dazu**

kleines paniertes Kalbsschnitzel	15.00
80 Gramm schottischer Rauchlachs	12.00
80 Gramm Bresaola (Italien)	12.00
80 Gramm Beinschinken	6.50

Seezunge im Ganzen gebraten mit Spargelstückli 46.50
 Basilikum, Zitrone, Olivenöl und Fleur du sel
 (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)

- | | | |
|---|---------|-----------|
| | kleiner | Hauptgang |
| ✔ Pilz-Nudeln mit Bärlauchpesto und gebratenen Pilzen | 24.00 | 27.00 |
| separat dazu gehobelte Belper Knolle + 3.00 | | |
- ✔ **Spargel-Risotto mit Grana Padano** 26.00 29.00
 (vegan auf Wunsch möglich)
- Rinds-Tafelspitz mit Gemüse, Salzkartoffeln serviert im Topf** 49.00
 Fleischsuppe und Zutaten zum selber schöpfen, Apfelkren und Schnittlauchsauce
 (mageres Fleisch vom Huftdeckel in Bouillon gekocht)

Lammragoût vom Gutisberg an kräftiger Rotweinsauce mit Gemüse 35.00
www.gutisberg.ch (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)

Potpourri – Hamme, Rippli, Saucisson, Wienerli mit grobem Senf 28.00
 mit Salzkartoffeln und Sauerkraut

Cordon Bleu Orsino mit buntem Gemüse 39.50
 Schweinsschnitzel vom Greyerzer Schwein, gefüllt mit Bärlauch, Rohschinken
 und Mozzarella (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)

Zusätzliche Beilagen zu Ihrem Hauptgericht

- Nudeln | Reis | Salzkartoffeln 5.00
- Pommes Frites | Pommes Allumettes | Weissweinsrisotto 6.50
- Rösti | Kartoffelstampf 8.50
- Gemüse 10.00

Rind-, Kalb, Schwein, Lamm und
 Wurstwaren: Schweiz
 Seezunge : Niederlande
 Alle Preise inkl. MWST

(Änderungen der Gerichte
 können eine Preisveränderung
 mit sich ziehen)

- Glutenfrei
- Vegetarisch
- Laktosefrei
- vegan

Herzlich willkommen im



Diesen Monat aktuell

	dl	75 cl
Sauvignon blanc Château Bauduc	9.00	63.00
ABC Gavin Quinney & Philippe Schwander, Bordeaux, Frankreich		
Yvorne Chant des Resses	9.30	65.00
Grand Cru, AOC Chablais, Waadt, Schweiz		
Humagne Rouge 2023	9.00	63.00
AOP Suisse, Belle Valée, Valais		
Ripasso	8.50	59.50
DOC Classico Superiore, Valpolicella, Italien		
Corvina Corvione Rodinella		

Apéro's ohne Alkohol

Schüümer	alkoholfreier «Prosecco» klassisch	1 dl	8.50
Ginger Bowle	Ginger Ale, Holunderblütensirup, Soda, Eis, Limette, Ingwerscheibe		9.80
Sunset	San Bitter mit Orangensaft		9.50
Negrol-Lino	2 cl Gin + 2 cl roter Vermouth alkoholfrei, 2 cl Azzurio, Eis, Soda		9.80
Hugo-Lino	Schweppes, Holunderblüten-Sirup, Minze, Eis, Limette		9.80
Apero-Lino	San Bitter, alkoholfreier Azzurio, Soda, Eis, Orangenscheibe		9.80

Apéro Klassiker

Americano	2 cl Campari, 2 cl roter Vermouth, Eis, Orangenzeste, Soda		9.50
Negroni	2 cl Gin, 2 cl Campari, 2 cl roter Vermouth, Eis, Orangenzeste, Soda		14.50
Prosecco	Rosé oder klassisch	1 dl	10.00
Nachtigall	Prosecco mit dunklem Holunder-Beeren-Sirup		11.00
Cüpli Champagner	Laurent Perrier	1 dl	14.80
Kir Royal	Laurent Perrier mit Cassislikör	1 dl	16.80
Hugo	Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze		10.50
Aperol Spritz	Prosecco, Aperol, Sodawasser, Eis und Orangenscheibe		10.50
Campari Spritz	Prosecco, Campari, Sodawasser, Eis und Zitronenschnitz		12.80
Ingwerer	Ingwerlikör, Prosecco, Ginger Ale, Eis, Limette, Ingwerscheibe		12.80