



GURTNER
GUTES MIT LIEBE GEMACHT

Mittagsmenü

KOHLRABISUPPE

Croûtons

RINDFLEISCHVOGEL

Bratkartoffeln und Wintergemüse

oder

GEBACKENE ZUCCHETTI

Ziegenkäse und Gersotto

KAROTTEN-LIMETTEN-WÜRFEL

Mocca-Glace

49.—

Mittagskarte

APÉROPLÄTTLI

Trockenfleisch- und Käsespezialitäten
oder

VEGETARISCHES APÉROPLÄTTLI

Zucchini, Auberginen, marinierte Pilze, Oliven- und Tomaten-Tapenade
24.—

SALATSCHÜSSEL

Rottannenvinaigrette
14.—

SCHWARZWURZEL-CREMESUPPE

Lauchstroh und Haselnussöl
14.— | 20.—

RAGOUT VOM BIO-BÄCHTELENSCHWEIN

Bandnudeln und Mischgemüse
38.—

GURTNER'S RINDSBRATWURST NACH HAUSREZEPT

Kartoffel-Wirsing-Salat und Knoblauch-Mayonnaise
26.— | mit Spiegelei + 3.—

ÄLPLERMAGRONEN

Kartoffelwürfel und Apfelmus
26.— | mit gebratenem Speck + 5.—

GEBACKENER SELLERIE

Schmorapfel, Buchweizen, Walnuss und Federkohl
34.—

SCHWEIZER ZANDER-SALTIMBOCCA

Schmelzkartoffeln und zweierlei Randen
38.— | 44.—

KALBSGESCHNETZELTES

Butterrösti
35.— | 41.—

RINDSFILET

Kartoffelgratin und Gemüse
56.—



Lunch menu
in english



Menu du midi
en français

Dessert und Käse

SÜSSE EMPFEHLUNG

8.—

SCHNOUSERLI

Gerne präsentieren wir Ihnen unsere Auswahl

4.— | 7.—

ERDNUSS-TRAUM

Apfel und Zimt

17.—

GRAPEFRUIT-GENUSS

Schokolade und Vanille

14.—

EISKAFFEE

10.50

MERINGUES

Greyerzer Doppelrahm

12.—

VERMICELLES

Meringues

11.— | 14.—

LAUWARMER APFELKUCHEN

Vanilleglace

12.—

GURTNER'S LIEBLINGSKÄSE

Auswahl aus der Vitrine

16.—

GLACE UND SORBET

Schokolade, Vanille, Stracciatella, Erdbeere, Pistazie, Mocca, Himbeere, Zitrone

4.— | Portion Rahm 1.50

HAUSGEMACHTE GOURMETGLACE

Lassen Sie sich überraschen

4.— pro Kugel | Portion Rahm + 1.50

Harmonisches

«GURTNER'S MEDIZIN» BAROLO CHINATO

Spezialität aus der Region Piemont

17 Vol. %

5 cl | 13.—

ZIGARREN

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Auswahl