Gourmet Menü

Tatar vom Rinderfilet mit Ingwer, Koriander,
Frühlingszwiebeln und Avocado
26.00
*****

Grünerbsen Suppe
mit Kalbs-Züngli
15.00
*****

Swiss Alpine Lachs "mi-cuit"
mit badischem Spargel und Sauce Hollandaise
26.00
*****

Zartes Kalbssteak mit Morcheln
hausgemachte Tagliatelle
Frühlingsgemüse
54.00
*****

Mandelkuchen mit Erdbeeren
und Rhabarbersorbet
16.00

3 Gang Menü	*Fr. 89.00*
4 Gang Menü	*Fr. 104.00*
5 Gang Menü	*Fr. 118.00*

GILDE Restaurants

Salate und kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat *italienisches oder französisches Dressing*	*9.00*
Gemischter Haussalat mit Kernen und Nüssen *italienisches oder französisches Dressing*	*14 .00*
Leicht marinierter und geflämmter Swiss Alpine Lachs *mit grünem Spargelsalat und Wasabi*	*26.00*

Warme Vorspeisen / Suppen

Spargelcremesuppe mit viel Einlage *und Bärlauchhaube*	*13.50*
Gambas al ajillo *Krevetten im Olivenöl mit Knoblauch (rassig)*	*19.00*
Weisse Spargeln mit pochiertem Ei *und Gemüse-Vinaigrette / oder Hollandaise Sauce*	*26.00*
Hausgemachte Ravioli mit Frischkäse und Bärlauch *grüne Spargeln und Morcheln*	*24.00*

Hauptgänge

				kleine Portion
Hausgemachtes Beefsteak-Tatar vom Rinderfilet *auf Wunsch mild, medium oder feurig*			*39.00*	*29.00*
Zwei panierte Schweinsschnitzel			*28.00*	
Pommes-frites	*Jumbo*		*34.00*	
Kalbscordon-bleu mit würzigem Greyerzer Käse und bestem Schinken *Pommes-frites*			*42.00*	
Pouletbrust Suprême aus dem Alpstein mit Morchelrahmsauce *Spargeln und gebratene Frühkartoffeln*			*45.00*	
Peposo in Chianti *Uraltes Toskanisches Gericht mit Rindfleisch, schwarzem Pfeffer und Knoblauch in Chianti 14 Std. geschmort* *Vallee Maggia Polenta und Frühlingsgemüse*			*36.00*	
Rinds prime Rib Eye Steak ca. 270 gr. vom Grill mit Kräuterbutter *Frühlingsgemüse und Beilage nach Wahl*			*52.00*	
Rindsfiletwürfeli "Stroganoff" *an rassiger Paprikasauce, Beilage nach Wahl*			*45.00*	*40.00*
Swiss premium Rinderfilet mit Sauce Béarnaise (180 gr. / 140 gr.) *Spargeln, gebratene Frühkartoffeln*			*62.00*	*52.00*
Perfekt gelagertes ***Kalbskotelett "Eintracht"***	*klein*	*ca. 250 gr.*	*46.00*	
mit Kräuter und Knoblauch gebraten	*mittel*	*ca. 350 gr.*	*58.00*	
	gross	*ca. 500 gr.*	*70.00*	

mit Gemüsebeilage *+ Fr. 6.00*

zu den Fisch und Fleischgerichten können Sie folgende Beilagen aussuchen:

Pommes-frites, Salzkartoffeln, Neue Bratkartoffeln, hausgemachte Nudeln, Weissweinrisotto, Reis

alle Preise in Schweizer Franken inkl. Mwst.

Fisch und Vegi

		kleine Portion
Eglifilets aus dem Tropenhaus Frutigen *Spargeln, Sauce Hollandaise und gebratene Frühkartoffeln*	*52.00*	*44.00*
Filet vom Gotthard Zander *auf Fenchel-Paprika Gemüse und Zitronen-beurre blanc, Reis*	*49.00*	*42.00*
Portion weisse oder grüne Spargeln *gebratene Frühkartoffeln, Hollandaise, Mayonnaise oder Gemüse-Vinaigrette*	*36.00*	
gekochter Bauernschinken oder Parmaschinken als Beilage	*9.50*	
Hausgemachte Ravioli mit Frischkäse und Bärlauch *grüne Spargeln und Morcheln*	*34.00*	

Vegetarisches Gericht *Veganes Gericht*

Herkunftsbezeichnung unserer Produkte

Rind	*Schweiz, Brasilien*	*Schwein*	*Schweiz*
		Freilandeier	*Kestenholz*
Kalb	*Schweiz*	*Egli / Stör*	*Frutigen, Schweiz*
Geflügel	*Schweiz*	*Krevetten*	*Vietnam, Indien*

Lieber Gast
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Wir hoffen, Sie liebe Gäste, für eine kurze Zeit dem Alltag zu entreissen und Ihrem Wohlbefinden etwas Gutes tun zu dürfen.
Lassen Sie sich mit auserwählten Spezialitäten verwöhnen.
Unser saisonales Angebot garantiert Ihnen absolute frische und wir achten beim Einkauf auf beste Qualität.
Soweit möglich kommen unsere Produkte von Produzenten aus der Region.

Familie Meier und Team

"e guete"