

Gemischter Salat 16.00 / 13.00

Tagessuppe 9.00

Fleisch-Käse Platte aus der Region 20.00
Rohschinken – Speck – Schwinger Wurst
von der Metzgerei Schwander Riggisberg
Alpkäse „höhlengereift“ – Mutschli

Rinds Tatar 140g / 70g 36.00 / 25.00
Toast Brot – Butter - Cognac

Gurnigel Berg Burger 150g 26.00
Rindsfleisch Burger CH – Salat – Tomaten
Raclette Käse – Hausgemachte BBQ-Sauce
Pommes Frites

Mit Speck +2.50

Rösti Auswahl

- Mit gebratener Kalbsleber, 160g 36.00
„Venezianische Art“
Zwiebeln – Knoblauch – Salbei
- Mit Bauernbratwurst 165g 28.00
von der Metzgerei Schwander Riggisberg
Zwiebelsauce
- Mit Speck und Spiegelei 23.00

Kinder Panierte Schweinschnitzel 19.00
Mit Dicke Pommes Frites

Kinder Gnocchi Vegetarisch 17.00
Mit Tomaten Sauce und Reibkäse

Im Kindermenü inklusive einer Kugel Glace nach Wahl.

Paniertes Schweinsschnitzel CH 27.00
Glasiertes Tagesgemüse– Preiselbeeren – Zitronen
Dicke Pommes Frites

Schweins Cordon Bleu 32.00
Mit Schinken – Raclette – Glasiertes Tagesgemüse
Dicke Pommes Frites

Ravioli del Plin – Pikant 25.00 / 21.00
Mit Kalbsfleisch, IT – Chili – Knoblauch - Salbei
Berner Küssli – Käse Spezialität aus Bern Region

Gnocchi Vegetarisch 21.00 / 17.00
Mit pikanter Tomatensauce - Spinat
Berner Küssli – Käse Spezialität aus Bern Region

Ganz gebratene Forelle Schweiz 36.00
Salz Kartoffeln – Zitrone - Spinat

Fleisch Spezialität aus der Gantrisch Region

- Rinds Entrecote Dry Aged 180g 51.00
Am Knochen gereift
- Rinds Rib-Eye-Steak Premium 65.00
300g
- Gantrisch Schweins-Kotelette 41.00
350g mit Knochen – Dry Aged
- Pouletschenkelsteak 180g 35.00

Probieren Sie unsere feine Fleischauswahl aus der Gantrisch Region, direkt von der Metzgerei Schwander aus Riggisberg und das Pouletfleisch vom Hof am Stutz Häppi Tschigg. Zu jeder Fleischsorte servieren wir **junge Honig-Thymian-Karotten und dicke Pommes Frites sowie hausgemachte Kräuterbutter.**

Glace Auswahl
Unsere feine Glace beziehen wir von Mountain Ice Cream aus Zweisimmen, hergestellt aus bester Bergmilch aus dem Berner Oberland.

Vanille Bourbon – Mocca Arabica
Alpenmilchschokolade – Double Crème & Meringues – Waldbeeren Joghurt Glace – Erdbeeren Sorbet

Eine Kugel Glace nach Wahl 4.80

Schokoladensauce +2.00
Schlagrahm +2.00

Coupe Dänemark 13.00
2 Kugeln Vanille Bourbon – Warme Schokoladensauce – Schlagrahm

Coupe Romanoff Meringues 15.00
1 Kugel Erdbeersorbet
1 Kugel Double Crème & Meringues
Erdbeerenkompott – Knusprige Meringues – Schlagrahm

Gerührtes Eiskaffee 15.00
Vanille- und Moccaglace – Baileys – Espresso

Tageskuchen 7.00
Hausgemacht und täglich frisch
Fragen Sie unser Service-Team nach der heutigen Auswahl

Unser Angebot bis 11:00 Uhr

Buttergipfel	3.00
Schinkengipfel	5.50
Baguette Sandwich	8.00
Mit Salami, Schinken, Käse	
Serviert	

Deklarationen der Produkte und Allergene

Da uns jeder Gast am Herzen liegt, möchten wir auch jeden Allergiker glücklich machen. Da wir nur einen Produktionsraum haben, können überall Spuren von Allergenen vorkommen. Bitte teilen Sie uns Ihre Allergien mit und wir freuen uns, Ihnen ein schmackhaftes Menü zusammenzustellen.

Alle unsere Fleisch-, Wurstwaren und Geflügelprodukte sind, wenn nicht anderes gekennzeichnet, aus der Schweiz.

Der Fisch stammt, sofern nicht anders deklariert, aus Schweizer Gewässern oder aus Schweizer Zucht.

Das Gemüse beziehen wir, wo immer machbar, regional.

Regionaler Alpkäse von der Alpkäserei Grön-Seeberg und Mutschli vom Schwanenhof Alp Schwefelberg.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1% Mwst.



Speisekarte

Restaurant Gurnigel Berghaus

Herzlich willkommen

Liebe Gäste

Erleben Sie die Schönheit der Gantrisch Region – mit Berg, Natur und kulinarischen Momenten.

Unsere Öffnungszeiten

Mi-Mo: 09:00-18:00

Dienstag: Ruhetag

Warme Küche ab 11:30 bis 17:30

Unser Abendservice befindet sich derzeit im Testbetrieb und wird je nach Reservationen durchgeführt. Wir freuen uns über Ihre Reservation telefonisch, per E-Mail oder persönlich.