

# Martini Gans

## Ein Abend voller Tradition

Es gibt Traditionen und Bräuche, die kehren jedes Jahr wieder.

Der November steht ganz im Zeichen des heiligen Martin von Tours und das gemütliche Gänseessen gehört in jedem Fall dazu.



**TAKE AWAY**

 **Gans to Go** 

Wir bereiten Ihnen ein komplettes Gänseessen mit Beilagen zu und Sie holen dieses bei uns ab.

Zu Hause müssen Sie dieses nach Anleitung nur noch erhitzen. Einem gemütlich kulinarischen Abend steht nichts mehr im Wege. ab 4 Personen, Vorbestellung bis 72 Stunden vor Abholung.

# Schmanker'l-von der Gans

## Apéro

Toscana Brötli

Fischburger auf Balsamicolinsen

Randenschot



## Vorspeise

Felchentatar mit Curry-Kürbis und Birne

Gefüllte Gänsebrust mit Rilette

Geflügelleberparfait mit Mispeln



## Ganger'L

Knusperpastetli von der Gans mit Apfel

Zanderknusperli mit Topfendip

Capuns auf Sertigtaler Art



## Hauptgänge

Zweierlei Gans

mit ihren liebsten Begleitern



**ab 2 Personen**

Gans Schmankerl CHF 68.00 pro Person| exkl. Getränke

ohne Ganger'l-Gang

CHF 62.00 pro Person

für Vegetarier passen wir das Menü an, damit auch Sie mit Ganserl überleben.

Eine reiche Auswahl an verschiedenen Happer'l, Ganger'l und einem Hauptgang mit Beilagen und frischem Gemüse; alles kommt in die Mitte des Tisches und jeder schöpft sich selber wozu er Lust hat.

## **Zum Apéro**

Toscana Brötli	5.50
Wollschwein-Knusperli mit Schnittlauch-Dip	5.50
Kartoffelchips mit Trüffel-Dip	4.50

## **Happer'l à 7.50 Franken**

### **Gemüse und Pilze und sonstiges**

Sautierte Waldpilze auf knusprigem Holzofenbrot  
Bayrischer Apfel-Randensalat mit Honig und Himbeeressig  
Capuns auf Sertigtaler Art  
Steinpilzkroketten mit Dip

### **Fleisch**

Weisswurst - wie man sie in Bayern isst  
Blutwurstgröstl mit geschmortem Apfel  
Knusprige Weisswurst-Rader'l mit süssem Senf  
Knusprige Frühlingsrolle von der Gans  
Geschichteter Tafelspitz mit Rotweinvinaigrette und Kren  
Gefüllte Strudelblätter mit Gans und Passionsfrucht  
Kalter Braten Attisholz mit Kürbiskernöl und altem Apfelessig  
Geflügelleber-Parfait von der Gans im Baumkuchenmantel mit Mispeln

### **Fisch**

Fischpflanzer'l mit buntem Linsensalat  
Felchentatar mit Curry-Kürbis und Birne  
Zanderknusperli mit Schnittlauch-Topfen

# Vorspeisen

Bunter Freilandnüssler mit Gartenkräutern und Gemüsechips	13 / 9.50
Junger Freilandnüssler "Klassisch" mit Speck, Ei und Croutons	16 / 11
Rehschinkenranchen mit Steinpilzkroketten und eingemachtem Kürbis	19
Rehterrine mit warmem Waldpilzsalat und Apfel-Carpaccio	19
Tatar vom Ochsenfilet mit Bergkäseschaum und marinierten Waldpilzen	21
Geschichteter Tafelspitz mit Rotweinvinaigrette und Kren	19
Felchentatar mit Curry-Kürbis und Birne	19
Maroni-Currysuppe mit Apfelwürfeln	14

## Die Gans

### VORSPEISEN

Variation von der Freilandgans	21
Geflügelleber-Parfait von der Gans im Baumkuchenmantel mit Mispeln	19
Knusperpastetli von der Gans mit Apfel	19
Gefüllte Strudelblätter mit Gans und Passionsfrucht	19
Knusprige Frühlingsrolle von der Gans	19
Gänsespecksteinknusperli mit Dip	19
Gebratene Gänseleber mit Rotweinzwetschgen	25

### HAUPTGÄNGE

Martins-Gans mit seinen liebsten Begleitern	39
Pot-au-feu von der Freilandgans im Schlafrock	36
Confierte Gänsebrust auf roten Currylinsen mit gebratenen Birnenspalten	39

## Saisonales

Wiener Reh-Rahmgulasch mit Waldpilzen, Kräuterspätzle und Marktgemüse	32
Rehpfeffer Jäger-Art mit gebratenen Petersilienwurzeln und Kräuterspätzle	32
Geschnetzeltes vom Jungreh mit Waldpilz-Rahmsauce und Spätzle	38 / 32
Rehrückenmedaillons mit Speckbohnen, Maroniapfel, gebratenen Petersilienwurzeln und Spätzle	52 / 45
Geschmorte Rehxaxe mit Apfelrotkraut, Kürbis und Spätzle	32
Hirschrückenfilet im Saltimbocca-Mantel auf Steinpilzrisotto mit Marktgemüse	39

## Traditionelles

Wiener Schnitzel vom Kalb mit böhmischen Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	48 / 39
In Pfeffer gebratenes Ochsenskotelett mit Kartoffelgratin und buntem Bohnengemüse	49
Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Apfelkren, Schnittlauch und Kräuter-Stampfkartoffeln	29 / 26
Knusprige Spanferkelhaxe mit Sauerkraut und Knödel	32
Kalbshaxe aus dem Ofenrohr mit gebratener Peterliwurzel und Steinpilzrisotto	38
Gebratenes Schweinefilet auf sämigen Käsespätzle mit Marktgemüse	39 / 34
In Maggia-Pfeffer gebratenes Rinderfilet auf buntem Ochschwanzragout und Marktgemüse	59 / 49
Grilliertes Zanderfilet auf Apfel-Rahmsauerkraut mit gebratenen Kräuter-Schupfnudeln	32
Gebratene Lötschberger Eglifilets auf Kräuter-Blattspinat mit neuen Kartoffeln	42 / 36

## ...ohne Fleisch und Fisch

Bayrische Semmelknödel mit Waldpilzrahmsauce und gebratenen Petersilienwurzel	28 / 24
Gratinierter Prinzregentenschmarrn mit Apfelrotkraut und Vanillekürbis	28 / 24

# Desserts

Hausgemachte Schokoladen-Truffes mit Holunderblüte	
2 Stück	3
4 Stück	6
Kleine Prinzregenten-Torte - als Praline zum Kaffee	3.50
Bayrisch-Creme mit Himbeeren und Schokolade	9.50
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleschaum	9.50
Vanilleglace mit Schlagrahm und hausgemachter heißer Schokoladensauce (70% Guanaja)	12
Gerührter Eiskaffee "Attisholz"	12
Warme Dampfnudeln mit Rumpflaumen-Kern	9.50
Zwetschgenmaultaschen in Mohnzucker mit Sauerrahmglace	14
Im Ofen karamellisierter Kaiserschmarrn mit Vanilleglace (ab 2 Personen)	16
Topfenpalatschinken mit Weck-Aprikosen	14
Topfenknödel mit Zwetschgenröster	13
Vier Verschiedene hausgemachte Desserts als Variation	18
Coupe-Nesselrode - Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Rahm	12.50 / 9.50
Hausgemachte Rahmglaces Mocca, Sauerrahm, Vanille, Pistazie, Tonkabohne, Schokolade	pro Kugel 5
Hausgemachte Sorbets (ohne Ei) Himbeere, Hagebutte, Holunderblüte, Preiselbeere, Zitronen-Molke	pro Kugel 5

# Flaschenweine im Offenausschank

<u>Weisswein</u>	1 dl	75 cl
<b>Schweiz</b>		
Chasselas, Weinkellerei Hasler, Twann 2016	7.00	48
Chardonnay, Domaine Château de Vaumarcus, Neuchatel 2014	9.00	62
<b>Österreich</b>		
A Lita Schwoaz Weiss, Johann Schwarz, Andau 2014 (Scheurebe, Sauvignon Blanc, Chardonnay) Mini Magnum (1L)	7.00	65
<b>Deutschland</b>		
Riesling Grauschiefer, Andreas Schmitges, Mosel 2016	8.00	55
<b><u>Rose</u></b>		
<b>Schweiz</b>		
Oeil de Perdrix AOC, Weingut Krebs, Twann 2016	7.00	42
<b><u>Rotwein</u></b>		
<b>Schweiz</b>		
Jeninser Pinot Noir, Irene Grünefelder, Jenins 2013 (Pinot Noir)	12.00	84
<b>Österreich</b>		
A Lita Schwoaz Rot, Johann Schwarz, Andau 2014 (Zweigelt) Mini Magnum (1L)	7.00	65
<b>Frankeich</b>		
Château Tour du Pas St-Georges, Pasqual Dellbec, St. Emilion 2012 (Merlot, Cabernet Franc)	11.50	78
<b>Spanien</b>		
Rioja Crianza, Finca la Emperatriz, Rioja, 2013 (Tempranillo)	7.00	49
<b>Italien</b>		
Barbera d` Asti DOCG, Cascina Fontana, Piemont 2013	9.00	65

# Was Sie wissen sollten

## Natürliche Küche

Seit bereits vielen Jahren verzichten wir auf Convenience-Produkte. Wir stellen jeden Fond, jede Grundbrühe und jede Sauce selbst her. Bouillonpaste und dergleichen verwenden wir definitiv nicht in unserer Küche. Da sind wir schon ein bisschen stolz drauf.

Prost - Auf Ihr Wohlbefinden!

## Allergien, Veganer

Auf eine ausgewogene Küche legen wir großen Wert. Vegetarische Gerichte erhalten bei uns schon lange genügend Platz auf der Speisekarte. Sind Sie aber Veganer oder leiden unter Lactoseintoleranz oder Gluten-Allergie? Dann beraten wir Sie gerne und kochen nach Ihren Bedürfnissen. Doch lassen Sie es uns bitte schon **vor Ihrem nächsten Besuch** wissen, wenn Sie irgendwelche Unverträglichkeiten oder besondere Wünsche haben.