



WINTERCHARTER
16. NOV. 21 BIS 26. FEB. 22

GUSTAVS

WINTERGARTEN



ZUR VORSPYS

SALAT:

Nüsslersalat (VE erhältlich, GF erhältlich) chly **9.50 / gross 14.50**
mit Aprikosedressing u mit Schpäck u Croûtons

SUPPE VOM BUECHEOFE:

Rüebli-Orange-Suppe (V, GF erhältlich) **9.-**
mit emene Huch vo Ingwer u derzue üses Randebrot

Topinambur-Suppe (VE, GF erhältlich) **9.-**
mit Chili

Chäs-Louchcrème-Suppe (VE, GF erhältlich) **9.-**
mit Croûtons u Kressech

Immer vom Vieri bis am Zähni am Abe
Am Samschtig vom Füfi bis am Zähni am Abe

V: VEGAN • VE: VEGETARISCH • GF: GLUTENFREI

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Alle Preise in CHF und inkl. 7,7 % MWST. Debit und Kreditkarten sind unser bevorzugtes Zahlungsmittel



ZUM HOUPTGANG

CHÄSIGS:

Portion Raclette	11.–
Raclette à discretion	39.–
Derzue gits Gschwellti u marinierets Wintergmües	

EITÖPF:

Gustavs Bier-Eitopf mit Gmües (V)	25.–
Wirz, Chürbis, Sellerie u Marroni, derzue git's üses Randebrot	
Rande-Chöhli-Eitopf mit Rindfleisch (GF erhältlich)	29.–
mit Crème fraîche u Randebrot	

WINTERLECH HÄRZHAFT:

Pastetli mit Waudpiuzragout u früsche Chrüttli (VE)	25.–
---	------

ZUM DESSÄR

Rahmgfrornigs mit Glühwygwürz u Bire-Chutney (VE, GF)	8.50
Vermicelles mit Chirsi u Nidle u emne Huuch Glühwy (VE, GF)	11.–
Glace «Kalte Lust» im Bächer «Winteredition» (GF, V erhältlich)	5.50
Frag üses Personal nach de Arome	

Immer vom Vieri bis am Nüni am Abe
Am Samschtig vom Füfi bis am Nüni am Abe

V: VEGAN • VE: VEGETARISCH • GF: GLUTENFREI

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise in CHF und inkl. 7,7 % MWST. Debit und Kreditkarten sind unser bevorzugtes Zahlungsmittel



FÜR E CHLY HUNGER

Husmarinierti Olive (V, GF) 7.–
Mit Chrüttli, Chili u Chnoblouch

Bunti Gustinis (VE) 11.–
Crostinis mit Hummus, Rande-Tsatsiki u früscher Spinatcrème

Brezel (V) 6.–

E Portion Gustav-Pommes (V, GF) 7.–
Mit husgmachtem Ketchup, Mango-Chili-Dip oder BBQ Sauce

Fleischplättli mit Olive u Brot (GF erhältlich) pro Person 17.–
Rinds- u Wiudwurscht, Bärner Salametti, Ämmetaler Rohschinke u Rohschpäck

Chäsplättli mit Olive, Figesänf u Brot (VE, GF erhältlich) pro Person 17.–
Alpchäs, Toggeburger, Cœur du Roi u Aarewasser us dr Chäshütte Bern

Fleisch- u Chäsplättli (GF erhältlich) pro Person 17.–
E feini Uswahl vo üsne Fleisch- u Chässchpezialitäte

Immer vom Vieri bis am Zähni am Abe
Am Samschtig vom Füfi bis am Zähni am Abe

V: VEGAN • VE: VEGETARISCH • GF: GLUTENFREI

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Alle Preise in CHF und inkl. 7,7 % MWST. Debit und Kreditkarten sind unser bevorzugtes Zahlungsmittel



BIER U WY

BIER

Bärner Junker offe, 5,2 %	25 cl 4.– 50 cl 7.50
Bärner Junker Panaché	25 cl 4.– 50 cl 7.50
Bärner Amber offe, 5,6 %	25 cl 4.– 50 cl 7.50
Bärner Müntschi edeltrüb, 4,8 %	33 cl 6.50
Schümli alkoholfrei	33 cl 4.–

WYSSE

Huswy: Coteaux de Sierre	10 cl 7.– 50 cl 32.– 75 cl 45.–
Cina Gilles & Joel, Chasselas, Wallis, Schweiz	
Les Bois de Turretin Sauvignon blanc 1 ^{er} Cru Genève AOC	10 cl 7.– 75 cl 48.–
Château des Bois, Sauvignon Blanc, Genf, Schweiz	
Mocén DO Special Selection	75 cl 42.–
Bodegas Antaño, Verdejo, Rueda, Spanien	

ROTE

Huswy: Pinot Noir Réserve d'Emil	10 cl 8.– 50 cl 38.– 75 cl 57.–
Cina Gilles & Joel, Pinot Noir, Wallis, Schweiz	
Parcela 23 Vino de la Tierra	75 cl 42.–
Finca Constancia, Tempranillo, Castilla, Spanien	
Humagne Rouge AOC Valais	10 cl 8.50 75 cl 59.–
Cina Gilles & Joel, Humagne Rouge, Wallis, Schweiz	



PROSECCO U DRINKS

PROSECCO

Spumante Asti DOCG troche, Martini, Glera, Piemont, Italien	10 cl 8.– 75 cl 52.–
Spumante Asti DOCG liecht süss, Martini, Glera, Piemont, Italien	10 cl 8.– 75 cl 52.–

ZUM ASTOSSE

Gschprützte Wyssse süess oder suur	8.–
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda	9.–

GUSTAVS COCKTAILS

Mojito	14.–
Rum, Soda, Rohrzucker, Münze, Limette	
Caipirinha	14.–
Cachaca, Soda, Rohrzucker, Limette	
Ingwerer Mule	14.–

GUSTAVS LONGDRINKS (4 cl mit Mineral, Jus + 5.– / Red Bull + 6.–)

Gin, Bombay Sapphire..... 40 %	8.–
Whiskey, William Lawson	8.–
Rum, Bacardi Carta Blanca.... 37,5 %	8.–
Wodka, Eristoff White..... 37,5 %	8.–



ÜSI HEISSGETRÄNK

Espresso.....	4.-
Kaffee.....	4.-
Länggasstee Earl Grey, Menthe du Maroc, Berner Rosen, Ginger Lemon	5.-

HUSGMACHTE PUNCH

Winterpunch alkoholfrei	30 cl	5.50
Winterpunch mit em ne Schuss Ingwerer	30 cl	7.-
Hibiskus, Münze, Grüentee, Orange		

HUSGMACHTS, WO GLÜEHT

Hübeli Glühwy rot.....	30 cl	7.-
Rotwy, Orange, Zimet, Gwürznägeli, Kardamom, Vanille		
Hübeli Glühwy wyss.....	30 cl	7.-
Wysswy, Orange, Zimet, Gwürznägeli, Kardamom, Vanille		
Glüh-Gin.....	30 cl	8.-
Gin, Öpfusaft, Orange, Nägeli, Ingwer		



MINERAL

MINERAL OFFE

Hazwöio lut.....	30 cl	3.50
Fläsche (Mir spände 1.– pro Fläsche).....	100 cl	10.–
Hazwöio schtiu	30 cl	3.50
Fläsche (Mir spände 1.– pro Fläsche)	100 cl	10.–
Rhözünser Citro	30 cl	4.50
Schweppes Cola	30 cl	4.50
Coca Cola Zero.....	30 cl	4.50
Queens Ice Tea.....	30 cl	4.50
Ramseier Apfelschorle.....	30 cl	4.50
Schweppes Tonic Water	30 cl	4.50
Schweppes Bitter Lemon	30 cl	4.50