

panorama restaurant

viva

Essen

und

Trinken

Gantrisch 2176m

Das Restaurant ist die ideale Location für Familienfeste, Firmenessen, Hochzeiten, Jubiläen und andere einzigartige Anlässe.

Einheimische, Traditionelle und kreative Menüs, ganz nach Ihrem Geschmack.

Unsere kreative, qualitativ hochstehende Küche und ein aufgestelltes Mitarbeiterteam bieten Gewähr, dass sich all unsere Gäste rundum bestens aufgehoben fühlen.

Lieber Gast:

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranz auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne. Ihr Gastgeber-Team

panorama restaurant

viva

DIE GASTRO-OASE IM GANTRISCH
André + Marylin Jäggi und Team | Bernstrasse 1 | 3088 Rüeggisberg
MwSt. Nr. 110.577.129 | AEK BANK 1826 IBAN CH80 0870 4048 1627 8611 9
031 809 33 66 | info@restaurantviva.ch | www.restaurantviva.ch

Speisen

Suppen

Hausgemachte Kürbissuppe 10
verfeinert mit Rahm und Karamellisierte Kürbiskernen

Hausgemachte Pilzrahmsuppe 10
mit Rahmhaube und Crostini

Salate

Herbstblattsalat 10

Bunter Blattsalat 14
mit allen Blättern des Herbstes, Apfelschnitzli
und gehobelter Belperknolle

Nüsslersalat von Bieri aus Neuenegg 13
garniert mit Ei, Speck und Croutons ½ 11

Vorspeisen

Dies sind Vorspeisen und werden nicht als Hauptgang serviert 11

frittierte Champignons 11
auf Herbst-Blattsalat und Tartarsauce

Apfel-Trüffelrisotto 11
mit Rüeeggisberger-Käsesplitter

Rustico Ravioli mit Kürbiswürfeli und Ricotta gefüllt 13
in Butter geschwenkt mit Karamellisierte Kürbiskernen
und luftigem Rahm

Kalte Speisen

viva Tatar Herbststyle mit gehobelter Belperknolle 31
Geröstetes Brot und Butter ½ 26

Gantrisch 2176m

Traditionelles

Geschmorte Kalbsschulter „Es Pati“

35 ½ 30

Auf vielen Speisekarten fehlt das Kalbfleisch.

Wir haben für Sie die Köstlichkeit.

Im Restaurant Es Pati auf Mallorca lernte ich den Besitzer Felix kennen.

Einen einheimischen Gastronomen der dieses perfekte Rezept mit

Rosmarin, Knoblauch, Zitronen und speziellem Meersalz herstellt.

Die Schulter wird während 48 Stunden mariniert und anschliessend für 10 Stunden schonend gegart.

Getopft wird sie mit Olivenwürfeli, Zwiebeln und Schrot Pfeffer

an feinsten Demi Glace Sauce

Serviert mit buntem Herbstgemüse und Beilagen nach Wahl

Suure Mocke ©

32 ½ 27

Ein Rezept meiner Grossmutter des Ballenbühls. Hier bevorzugen wir

Weidebeef Rind© dies sind Rindfleischstücke ohne Fett. Der Suure Mo-

cke wird mindestens 14 Tage in Rotwein, Rotweinessig, Zwiebeln, Rüe-

bli, Lauch und einem Gewürzsäckli eingelegt, bevor er anschliessend im

Ofen angebraten und bei 82C rund 12 Stunden vor sich her dösen kann.

Serviert mit herbstlichem Gemüse im Gusspfänneli,

Beilagen nach Wahl

Rindszunge an feiner Kapernsauce

26 ½ 21

Dazu servieren wir normalerweise Kartoffelstock.

Rüeggisbärger-Hackbraten, hausgemacht


29 ½ 24

an sämiger Waldpilzrahmsauce.

buntes Herbstgemüse

und Beilagen nach Wahl

Beilagen: Dittligmühle-Spätzli, Kartoffelstock, Pommes Frites

oder Gantrisch Eierchrüseli Teigwaren 

Fleischlose Gerichte

Pilz Pastetli

24

mit Waldpilzrahmsauce

Apfel-Trüffelrisotto

26

mit Rüeggisberger-Käsesplitter

Rustico Ravioli mit Kürbiswürfeli und Ricotta gefüllt

24

in Butter geschwenkt mit gerösteten karamellisierten Kürbiskernen und luftigem Rahm

Gantrisch 2176m

Feines vom Grill und Herd

Rindsfilet vom Swiss Beef 180 gr. 47

mit flüssiger Kräuterbutter
Herbstgarten Gemüse

Heiss, scharf und fein 43

Rindsfiletwürfeli Spicy

an scharfer Chilirahmsauce

Wood-Smoked Pouletbrust Suisse 32

aus dem eigenen Buchen-Rauch mit Rohschinken umwickelt
dazu buntes Gemüse allerlei

Schweinsrahmschnitzel *viva* Style 28 ½ 23

an sämiger Waldpilzsauce mit Pfirsich und Rahm.

Cordon Bleu vom Schwein 300 gr 32

mit feinem Vorderschinken und Emmentaler AOP gefüllt.
Herbstgemüse garnitur.

Grünes Thai Curry 29

mit Poulet Brasil, asiatischem Gemüse, und Basmatireis

Beilagen:

Dittligmühle-Spätzli, Kartoffelstock, Pommes Frites

oder Gantrisch Eierchrüseli Teigwaren



Warum Dittligmühle-Spätzli? Weil...

... im Goldkornshop in Forst-Längenbühl das Kaufen von Mehl regelrecht zelebriert wird. Der Duft frisch gemahlener Mehls sowie die kompetente Beratung der Mehlprofis, lässt ein Besuch in der Dittligmühle zum Erlebnis werden. Die rund zwanzig Mehlsorten - garantiert ohne Konservierungsmittel und chemische Zusatzstoffe - werden vorwiegend aus regionalem Getreide hergestellt.

Übrigens zum sonntags Brunch jeden 1. und 3. Sonntag verwenden wir die verschiedenen Hausgemachten Dittligmühle Müesli.

Gantrisch 2176m