

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 karamellisierten Kürbiskernen

Hausgemachte pilzige Pilzrahmsuppe 10
mit Rahmhaube und Crostini

Salate

Herbstblattsalat 10

Bunter *viva* Jahreszyt Salat 14
mit allen Blättern des Herbstes, Apfelwürfeli, schwarze Quinoa
und gehobelter Belperknolle

Wilderer Salat 16
Herbstsalat mit Espresso-Olivenöl Dressing
dazu Rohschinken und Wurst von der Wildsau

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

frittierte Camembert 15
mit Herbst-Blattsalat und Preiselbeerschaum

Fleischlose Gerichte

Pilz Pastetli 24
mit Waldpilzrahmsauce

Apfel-Trüffelrisotto 24
mit Apfelwürfeli, Trüffelöl und Rüeeggisberger-Käsesplitter

**Orecchiette Hartweizen Teigwaren aus Apulien Italien
mit Kürbis- und Steinpilzwürfeln** 24
in Rahm geschwenkt mit karamellisierten Kürbiskernen

Kalte Speisen


***viva* Tatar Herbststyle mit gehobelter Belperknolle** 32
geröstetes Brot und Butter ½ 26

Gantrisch 2176m

Traditionelles

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,
Röschtikrokettchen oder Gantrisch Eierchrüseli Teigwaren 

Gantrisch 2176m

Feines vom Grill und Herd



Rindsfilet vom Swiss Beef 180 gr. 47
mit flüssiger Kräuterbutter
Herbstgarten Gemüse

Heiss, scharf und fein 43 ½ 38
Rindsfiletwürfeli Spicy
an scharfer Chilirahmsauce

Pouletbrust Suisse mit feiner Parmesan Kruste 32
dazu buntes Herbstgemüse allerlei

Schweinsrahmschnitzel viva Style 29 ½ 24
an sämiger Waldpilzsauce mit Pfirsich und Rahm.

Cordon Bleu vom Schwein 300 gr 33
mit feinem Vorderschinken und Emmentaler AOP gefüllt.
Herbstgemüse garnitur.

Frisch gebratenes Lachsforellenfilet 33
aus der Fischzucht Rubigenhof bei Münsingen 
auf tollem **Adrian Hänni "CHABISCHRUT"** aus Gelterfingen
mit Butterkartoffeln

Beilagen:
Dittligmühle-Spätzli, Kartoffelstock, Pommes Frites, Röschtikrokettchen
oder Gantrisch Eierchrüseli Teigwaren 