



MITTAG SPEZIAL Montag bis Freitag

VORSPEISEN

Jakobsmuschel mit Gurken-Relish, Apfelgelée und Selleriepüree
oder

Pastinakensuppe mit geräucherten Selleriestreifen

HAUPTSPEISEN

Französischer Seeteufel im Speckmantel mit Kartoffel-Chorizo-
Praline, Randenpüree und Zitronen-Dill-Sauce
oder

Gefüllte Süsskartoffel mit Ratatouille und Taleggio-Käse

Vom Wagen:

Schweizer Kalbsbrustschnitte mit Brotknödel, Pak Choi, Sesam
und Pilzschmorsauce

NACHSPEISEN

Geisskäse mit Fenchel-Knäckebrot, Quitte und Pistazienbutter
oder

Kokosnussmousse mit geschmorter Ananas und Sesamkräcker

2 Gang/3 Gang	45/55
Tagesteller vom Wagen	35
Pâtisserie- und Dessertwagen (Tagesangebot)	

À LA CARTE

Röstkartoffelsuppe mit Lauch, Hüttenkäse, Piemonteser Haselnuss und Nussbutter	14
Aarberger Nüsslisalat mit Rüeblì, Ingwer, Champignons und Onsen-Ei	16
Tatar vom St. Petersinsel-Angusrind handgeschnitten, gratiniert mit Café de Paris 70/140 g	28/38
Champagnerrisotto mit Mascarpone, Belper Knolle und Topinambur	18/28
Schweizer Zander mit Zuckerhut-Kimchi, Venere-Reis und Wermut-Schaum	39
Geschmortes Emmentaler Kalbskopfbäckli, Tessiner Polenta, Schwarzwurzeln und Lardo di Colonnata	38

WEINEMPFEHLUNG

Weisswein

Casino Schässu (trüb), Krebs und Steiner, BE Glas 7

Rotwein

Bärnerwy Bielersee Pinot Noir, Krebs und Steiner, BE Glas 7

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt. Herkunft Jakobsmuscheln: Norwegen.
Falls nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fisch und Fleisch.
Allergien: Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.