



MENU

VORSPEISE

Lachsforellentartar, Avocadocrème, eingelegte Gurken und Kräutersalat
oder

Berner Zwiebelsuppe mit geröstetem Baguette und Gruyère

HAUPTSPEISE

Getrüffeltes Black Angus Hackbraten, Pilzrahmsauce, Rotkraut
und Maiskeation

oder

Duo vom Lachs und Zander, gebratene Gerste, Artischockenpüree
und Ratatouilleschaum

oder

Hausgemachte Casarecce an Trüffelvelouté, konfiertes Eigelb
und schwarzer Seeland Trüffel

NACHSPEISE

Schokoladenmousse, Salzkaramell, eingelegte Zwetschgen,
Zimtsorbet und Schokoladencrumble

2 Gang	45
3 Gang	55
Tagesteller	35

Pâtisserie- und Dessertwagen (Tagesangebot)

À LA CARTE

Zwiebel Tarte Tatin mit Alpkäsesauce und Rauchspeck 14

Karottentatar, Sonnenblumenkernpaste, 18/28
eingelegte Karotten und Schnittlauch, mit grilliertem Brioche

Tatar vom St. Petersinsel-Angusrind handgeschnitten 70/140g 28/38
gratiniert mit Café de Paris, mit grilliertem Brioche

Risotto mit schwarzem Seeland trüffel 22/31
Gebratene Waldpilze, Sauerrahm und Tasmanischer Bergpfeffer

WEINEMPFEHLUNG

Weisswein

Pinot Gris Le Casino, Domaine de la Colombe, VD Glas 9

Rotwein

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Falls nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fisch und Fleisch.

Allergene: Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.