

Saisonmenüs Winter 2011/12

Vorschlag 1

Lachstatar mit Sauerrahm-Espuma,
hausgemachtem Dörrapfel-Brioche und Nüsslersalat (Fr. 15.00)

* * *

Rosagebratene Entenbrust mit Madeirasauce
Berny-Kartoffeln
Gemüse garnitur (Fr. 34.00)

* * *

Dessertvariation von Bitterschokolade
Mandarine und Vanille (Fr. 13.00)

* * *

* *

*

Menu complet: Fr. 62.00

Vorschlag 2

Kalbfleisch-Steinpilzterrine
mit Zwetschgen-Chutney und Salatbouquet (Fr. 17.00)

* * *

Am Stück gebratenes Rindshohrückenfilet mit Trüffelsauce
Kartoffelstock im Töpfchen
Gemüse garnitur (Fr. 44.00)

* * *

Panna cotta mit Zimt und Dörrfrüchtekompott (Fr. 10.00)

* * *

* *

*

Menu complet: Fr. 71.00

Vorschlag 3

Bündnerfleisch-Frischkäsetörtchen mit Pistazien,
Nüsslersalat und Brotchips (Fr. 17.00)

* * *

Fischcreme mit Safran und Hummer-Knusperröllchen(Fr. 15.00)

* * *

Am Stück gebratenes Kalbsnierstück mit Portweinsauce
Baumnuss-Serviettenknödel
Gemüsebouquet (Fr. 49.00)

* * *

Strudelteigsäckli mit Apfel, Mandelmasse und Spekulatius,
begleitet von Vanilleeis und caramelisierten Mandeln (Fr. 15.00)

* * *

* *

*

Menu complet: Fr. 96.00

***Wünschen Sie einen Nachservice im Hauptgang,
so berechnen wir einen Aufpreis von 5% auf demselben.***

Die Preise sind inkl. 8% MwSt.

Bern, im August 2011