

Zusammengestellte Menus

(Die Gänge sind auswechselbar)

Menu 1

Lachstatar mit Sauerrahmdip, Brioche und Salatbouquet (Fr. 16.80)

* * * * *

Am Stück glasierte Kalbsschulter auf Gemüse-Risotto (Fr. 38.00)

* * * * *

Panna cotta mit Saisonfrüchten (Fr. 9.00)

* * * * *

* * *

*

Fr. 63.00

Menu 2

Erbsencreme mit Kokosschaum und Krevettenspiesschen (Fr. 13.80)

* * * * *

Roastbeef vom Rindshohrücken mit Steinpilzjus
Savoyer Kartoffeln und Saisongemüse (Fr. 47.00)

* * * * *

Vollmilch-Schokoladehalbgefrorenes
auf Nussboden mit Kumquatkompott (Fr. 14.00)

*

Fr. 74.00

Menu 3

Forellenmoussetimbale mit Dillgelée, Brotchips und Salatbouquet (Fr. 15.00)

* * * * *

Waldpilzessenz mit Majoran-Blätterteigschnecke (Fr. 10.00)

* * * * *

Poelierte Entenbrust mit Honig auf einem Lauchbeet
Speck-Serviettenknödel (Fr. 39.00)

* * * * *

Beeren-Soufflé (Fr. 13.00)

* * * * *

* * *

*

Fr. 77.00

Menu 4

Kräuterschaumsuppe mit Zanderstreifen (Fr. 11.00)

* * * * *

Foie gras in der Poulardenbrust mit altem Balsamico
auf Linsen-Gemüse (Fr. 25.00)

* * * * *

Kalbshohrücken „Wellington“ - mit Marsalajus
Savoyer Kartoffeln
Gemüse garnitur (Fr. 47.00)

* * * * *

Schokolade-Variation mit Toblerone-Mousse, Grand-Cru-Schokoladehalbgefrorenes,
Truffleschnittchen (Fr. 15.00)

* * * * *

* * *

*

Fr. 98.00

Menu 5

“Berner-Menu“

Zungenwurstcarpaccio mit Kabissalat (Fr. 12.00)

* * * * *

Schafiser-Weissweinsuppe (Fr. 9.00)

* * * * *

Felchenfilet mit Süssmostsauce auf dünner Rösti (Fr. 14.00)

* * * * *

„Suure Mocke“ nach Berner Art
mit Kartoffelstock und Marktgemüse (Fr. 35.50)

* * * * *

Emmentaler Dessertvariation:
„Brönnti Creme, Nidlechueche, Merängge, Glace u Frücht“ (Fr. 22.50)

* * * * *

* * *

*

Fr. 93.00

Wünschen Sie bei diesen Menus einen Nachservice des Hauptganges, berechnen wir einen Aufpreis von 5 % desselben.

Die Preise sind inkl. 8% MwSt.

Bern, im August 2011