



VORSPEISEN

FRÜHLINGSSALAT • VEGETARISCH

Saisonblattsalate • Grünspargel • Radieschen
Erdnuss-Sesamcrumble • French-Dressing
15.8

GRÜNSPARGEL-CRÈMESUPPE • VEGETARISCH

Gerösteter Grünspargel • Vanilleöl
14.8

HAUPTGERICHTE

WEIDERIND-WÜRFELI

Rosa gebraten • Morchelrahmsauce
Frühlingsgemüse
Bärlauch-Arancini
39.8

FORELLENFILET GEBRATEN (FRANKREICH)

Petersilien-Zitronensauce
Frühlingsgemüse • Bärlauch-Arancini
37.8

GRÜNSPARGELN • VEGETARISCH

Aioli • Zitronen-Salsa-Verde
Bärlauch-Arancini
36.8

DESSERTS

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

(15 Minuten Zubereitungszeit)
pochierter Rhabarber • Vanille Glace
Schlagrahm
15.8

GLACE

Vanille • Schokolade • Fior di latte • Kaffee
4.8 pro Kugel

SORBET

Zitrone • Himbeere • Mango • Zwetschge
4.8 pro Kugel

SCHLAGRAHM

2.2 pro Portion

GLACE / SORBETS & ALKOHOL

10.8 / 1 Kugel
13.8 / 2 Kugel

2 Gänge Menu / 50.8

3 Gänge Menu / 62.8

PROSECCO 1DL

PROSECCO DOC DRY «TONDO»

9.0

Glera

Paladin & Paladin | Venetien | Italien

Leicht aromatisch mit Noten von Apfel und weissen Blumen. Lebhaft mit ausgeglichener Säure und langanhaltender Perlage.

WEISSWEIN 1DL

CHASSELAS «BÄRNER WY» AOC

9.0

Chasselas

Weingut Hämmerli | Ins | Bern | Schweiz

Lindenblüten und Zitrusfrucht mit Eleganz und Geschmeidigkeit.

SPIEZER SOUVIGNIER GRIS AOC THUNERSEE 9.0

Souvignier Gris

Rebbau Spiez Genossenschaft | Spiez | Bern | Schweiz

Einladende aromatische Noten von Limette, grünem Apfel und exotischen Früchten. Animierend und frisch im Auftakt, begleitet von zarter Bitternote sowie leicht salziger Säure.

ROTWEIN 1DL

I SUÛRÍ BARBERA D' ASTI DOCG

8.0

Barbera

Azienda Agricola Roberto Ferraris | Agliano Terme | Piemont
Italien

Leuchtendes Rubingranat mit würzigen sowie fruchtigen Aromen
erinnernd an Kirsche, Himbeere, Brombeere und Sauerkirsche, begleitet
von nussigen Aromen. Trocken am Gaumen mit saftigen Tanninen,
ausgewogener Säure gefolgt von frischem und würzigem Ausklang.

SCHAFISER PINOT NOIR AOC

9.0

Pinot Noir

Rebgut der Stadt Bern | La Neuveville | Bielersee | Schweiz

Dominierende Beerenaromatik, abgerundete Tannine mit einem
vollmundigen und fruchtigen Ausklang.

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch aus Schweizer Herkunft. Alle Preise in CHF und inklusive 8,1 % MwSt.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.