



SAISONKARTE *SEASONAL MENU*

Geräucherter Scamorza
auf saisonalen Blattsalat mit Erdbeeren
an Avocado – Joghurtdressing & mediterranen Brotchips
Smoked Scamorza
on a seasonal lettuce with strawberries,
served with a avocado - yogurt dressing & mediterranean bread chips
16,50

Rieslingsüppchen
mit Rhabarbersorbet & Rohschinkenchip
Riesling soup
with a rhubarb sorbet & raw ham chip
13,50

Pizokel mit Bärlauchpesto & Cherrytomaten,
dazu gebratenes Lammfilet, Onsen – Ei & Belper Knolle
Pizokel with a wild garlic pesto and cherry tomatoes,
with fried lamb stripes, onsen tamago & a special chees from bern
29,50
ohne Lamm / without lamb
24,50

Rosa gebratener Kalbshohrücken
mit Kräuter – Nusskruste & Rosmarinjus
dazu zweifarbigem Kartoffelstock & Spargeln
Pink roasted veal meat
with a herbs - nut crust & a rosemary gravy
with mashed potatoes and asparagus
46,50

Trio von Milch & Rahm
Holunderblüten – Milchtarte, Himbeer – Panna Cotta
& Buttermilch - Honigglace
Trio of milk & cream
elderflower - milk tart, raspberry - panna cotta
& a buttermilk - honey ice cream
13,00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt. 7.7%
Über verwendete Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.
Fleischdeklaration: Nur schweizer Fleisch!