

## TOP FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

<b><i>Apero / Schaumweine</i></b>	10cl
<b>Hausaperitif</b>	
Schaumwein mit Hollunderblütenessenz	8.50
<b>Weissburgunder Sekt trocken</b>	8.00
Weingut Bastianshauser Hof, Bechtheim (D)	
<b>Explosion Rosé-Schaumwein</b>	10.00
Rebbau-Genossenschaft Spiez (CH)	
<b><i>Weissweine</i></b>	
<b>Freisamer Bielersee AOC</b>	8.00
Robert Andrey, Schafis	
<b>Heida Domaine Vouilloz</b>	8.00
Weine Vouilloz Vins, Varen	
<b>Pinot Bianco</b>	7.00
Castell Ringberg, Elena Walch, Alto Adige	
<b>Sauvignon blanc trocken -S- „Premium Edition“</b>	7.00
Weingut Bastianshauser Hof, Bechtheim-West	
<b><i>Roséweine</i></b>	
<b>Oeil de Perdrix "Chateau d'Auvernier"</b>	7.50
Thierry Grosjean, Auvernier	
<b><i>Rotweine</i></b>	
<b>HAUSWEIN HOTEL BRIENZ "Merlot del Ticino"</b>	6.50
Marcello Brissoni, Verscio	
<b>Sélection Iselisberg, Schweizer Landwein</b>	9.00
Bioweinbau Roland & Karin Lenz, Uesslingen – Buch	
<b>Dézaley rouge Grand Cru AOC</b>	9.50
Dubois Frères Les Caves du Petit Versailles	
<b>Spätburgunder trocken -S- „Premium Edition“</b>	7.00
Weingut Bastianshauser Hof, Bechtheim-West	
<b>Le Croci Barbera d'Asti Superiore DOCG</b>	9.00
Tenute Neirano, Casalotto di Mombaruzzo	
<b>Casa lo Alto Crianza</b>	8.00
Finca Casa lo Alto	
<b><i>Dessertwein</i></b>	5cl
<b>Gewürztraminer Eiswein „Premium Edition“</b>	7.00
Weingut Bastianshauser Hof, Bechtheim-West (D)	

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7.7% MwSt.  
Für Gäste mit besonderen Anforderungen (Allergene), sprechen Sie unsere Mitarbeiter an.

## Vorspeise

---

Thunfischtatar   Algensalat   Krabben Chips   Erdnuss Dressing	16
Antipasti Gemüse   Rucola   <b>2 jähriger Gummenalp Alpkäse</b>   Grissini	14
"Salat Bowl" Lattichsalat   Erdbeeren   Berner Rose Tomaten   Radiesli Nüsse und Kerne   Alpenkräuter Dressing	16

## Suppe | Saft

---

Chrüsimüsisuppe	8
Sommer Beeren Smoothie	4.50

## Hauptgang

---

<b>Kalb von Kopf bis Fuss</b>   Steak   Bäggli   Würstchen   Sommer Gemüse Bramata Polenta	38
Gebratenes <b>Bachsaiblingsfilet</b>   hausgemachte Sepia Tagliolini Petersilienwurzel   Safran Beurre Blanc	38
<b>Carnaroli Risotto</b>   Artischocken   Oliven   Basillikum   Belper Knolle	29

## Dessert | Käse

---

<b>Mandelküchlein</b>   Vanille Creme   Erdbeeren   Joghurtglace	12
<b>Hart und Weichkäse Teller</b> aus der Region	14
<b>Fruchtsalat</b>	10
<b>Glace aus der Molki Meiringen</b> Vanille   Schokolade   Erdbeere   Mocca   Joghurt   Caramel	pro Kugel 3.50
<b>Hausgemachte Sorbets</b> Mango   Passionsfrucht   Limette   Rhabarber	pro Kugel 4

Stellen Sie sich ihr Genussmenu nach Lust und Laune zusammen.  
Pro Menü nur ein Hauptgang wählbar.

**4 Gänge | 65**

**3 Gänge | 56**

**2 Gänge | 49**

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7.7% MwSt.  
Für Gäste mit besonderen Anforderungen (Allergene), sprechen Sie unsere Mitarbeiter an.