

TOP FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

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

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

Vorspeise

Rinds Carpaccio Aceto Balsamico tradizionale kaltgepresstes Olivenöl Rucola Gummenalp Alpkäse	16
Gratinierter Ziegenkäse Blattsalate Nüsse Kerne Honigdressing	14
"Salat Bowl" Lattichsalat Erdbeeren Berner Rose Tomaten Radiesli Nüsse und Kerne Alpenkräuter Dressing	16

Suppe | Saft

Spargelcremesuppe	8
Erdbeer Lassi	4.50

Hauptgang

Emmentaler Freiland Schwein Filet und Knusper Bauch Reisbällchen Mandel Romanesco Honigjus	38
Riesencrevetten in Olivenöl gebraten Peperonata Knoblauch Focaccia	38
Kartoffelgnocchi Olivietti Tomaten Zucchetti Pesto Rosso gehobelter Alpkäse	29

Dessert | Käse

Crème Brûlée in Flammen	12
Hart und Weichkäse Teller aus der Region	14
Fruchtsalat	10
Glace aus der Molki Meiringen Vanille Schokolade Erdbeere Mocca Joghurt Caramel	pro Kugel 3.50
Hausgemachte Sorbets 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.