Schweiz. Natürlich.



SAISONAL

Hausgemachte Spargelterrine grillierter Hummerschwanz aus dem Nordostatlantik an Blutorangen-Vinaigrette und Kräuterkresse.

Homemade Asparagus Terrine Grilled lobster tail from the Northeast Atlantic served with a blood orange vinaigrette and garden cress Vorspeise 26.-

Spargelcremesuppe mit Thuner-Weisswein pochiertes Ei auf knusprigen Schwarzbrot-Croûtons

Asparagus Cream Soup with White Wine from Thun poached egg on crispy dark bread croutons 14.50

Schweizer Spargel an Sauce Hollandaise, mit jungen Kartoffeln SWISS ASPARAGUS

Hollandaise sauce and young potatoes

Vorspeise 21.- / Hauptgang 32.
50g Lachs oder Rohschinken / 50g Salmon or cured ham

extra + 9.50

"ORECCHIA D'ELEFANTE"

Knusprig paniertes Emmentaler-Schweinskotelette mit Seeländer Spargeln & Sauce Hollandaise Crispy breaded Emmental pork cutlet with Swiss asparagus & hollandaise sauce

42

Egli-Filets nachhaltig gezüchtet in Ringgenberg Seeländer Spargeln und Sauce Hollandaise

Perch Fillets, sustainably farmed in Ringgenberg served with Seeland asparagus and Hollandaise sauce