

Péter's Chef Menü

Péters Handwerk spiegelt sich in seinem Menu. Mit seiner Kochkunst verwandelt er Zutaten und Produkte in erstklassige Kreationen, welche einen unvergesslichen Eindruck bei unseren Gästen hinterlassen soll. Das Menu passt Péter der aktuellen Saison an und wechselt es rund einmal im Monat. Wir wünschen viel Vergnügen!

Bewusst gestalten wir die Portionen so, dass unsere Gäste das ganze Menu geniessen können. Solltet ihr einen Nachschlag wünschen, gebt uns einfach Bescheid.

Fleisch & Fisch

Zander
Quinoa • Radiesschen • Eigelb



Sellerie
Tomaten



Forelle
Spargel • Pumpernickel



Ente
Karotten • Erdnuss • Miso



Käse Spezialitäten
Von der Käserei Jumi in Bern



Schokolade
Erdbeere • Rhabarber

3-Gänge 70
4-Gänge 90
5-Gänge 105
6-Gänge 115

Vegetarisch

Avocado
Quinoa • Radiesschen • Eigelb



Sellerie
Tomaten



Pilze
Spargel • Pumpernickel



Tofu
Karotten • Erdnuss • Miso



Käse Spezialitäten
Von der Käserei Jumi in Bern



Schokolade
Erdbeere • Rhabarber

3-Gänge 60
4-Gänge 80
5-Gänge 95
6-Gänge 105

Wir bieten Euch die passende Weinbegleitung an – lasst Euch überraschen und verwöhnen!

3-Gänge	3 Gläser	19
4-Gänge	4 Gläser	25
5-Gänge	5 Gläser	31
6-Gänge	6 Gläser	39

Du möchtest die önologische Entscheidung lieber selbst treffen? Gerne reichen wir Dir unsere Weinkarte oder schau bei unserer Wein-Wand vorbei, es lohnt sich!