

## 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

Vitello tonnato  
Thunfischsauce • sauer eingelegte Zwiebeln



Melonen & Gurke  
Kaltschale



Rotbarsch  
Fenchel Salat • Minzen-Erbsen Püree



Zander  
Randen Couscous • Pastinaken Püree



Käse Spezialitäten  
Von der Käserei Jumi in Bern



Griess Parfait  
Himbeere • Holunder

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

### Vegetarisch

Artischocken Carpaccio  
sauer eingelegte Zwiebeln • Gemüse Brunoise



Melonen & Gurke  
Kaltschale



Quiche Lorraine  
Erbsen • Limette



Randen  
Couscous • Pastinaken Püree



Käse Spezialitäten  
Von der Käserei Jumi in Bern



Griess Parfait  
Himbeere • Holunder

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!