

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.

Alle Gerichte sind auch einzeln erhältlich!

Fleisch & Fisch

Geschmorter Schweinebauch 18
Peperoni • Linsen • Zwiebeln & Knoblauch



Schwarzwurzel Suppe 13
Chips • Walnuss



Rindskopfbäggli 20
Süsskartoffel • Kohl



Heilbuttfilet 42
Pastinake • Kürbis • Portulak

oder

Steak vom Jungrind 42
Pastinake • Kürbis • Portulak



Käse Spezialitäten 16
Von der Käserei Jumi in Bern



Interpretation von Schwarzwälder Kirsch 17
Schokolade • Sauerkirsch • Glace • Crumble

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

Vegetarisch

Eingelegter Lauch mit Belper Knolle 16
Peperoni • Linsen • Zwiebeln & Knoblauch



Schwarzwurzel Suppe 13
Chips • Walnuss



Hüttenkäse-Tomaten 18
Süsskartoffel • Kohl



Pilz Strudel 34
Pastinake • Kürbis • Portulak



Käse Spezialitäten 16
Von der Käserei Jumi in Bern



Interpretation von Schwarzwälder Kirsch 17
Schokolade • Sauerkirsch • Glace • Crumble

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!