

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

Entenleber Terrine 18
Spargel • Baumkuchen • Brioche



Kohlrabi-Apfel Suppe 13
Fermentiertes Kohlrabi Sorbet • Mandel



Seeteufel Filet 20
Mango • Soja • Zitronengras • Zuckerschote



Maispoularde 42
Miso • Risotto Venere
Schwarzer Knoblauch • Pakchoi



Käse Spezialitäten 16
Von der Käserei Jumi in Bern



Rhabarber-Veilchen Schnitte 17
Duftveilchen • Buttermilch

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

Vegetarisch

Getrüffelte Kartoffel Terrine 16
Spargel • Baumkuchen • Brioche



Kohlrabi-Apfel Suppe 13
Fermentiertes Kohlrabi Sorbet • Mandel



Marinierter Tofu 18
Mango • Soja • Zitronengras • Zuckerschote



Rüebli mit Miso mariniert 34
Risotto Venere • Schwarzer Knoblauch • Pakchoi



Käse Spezialitäten 16
Von der Käserei Jumi in Bern



Rhabarber-Veilchen Schnitte 17
Duftveilchen • Buttermilch

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!