

## 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

Vitello Tonnato 18  
Gemüse Brunoise • sauer eingelegte Zwiebeln



Honigmelonen Suppe 13  
Crevetten • Portwein Perlen



Offene Brasato Ravioli 20  
Kirsche • Belper Knolle



Lachs Filet 42  
Gnocchi • Ratatouille Péter Style  
Hummerbisque



Käse Spezialitäten 16  
Von der Käserei Jumi in Bern



Griess Parfait 17  
Quartett von Beeren • Meringue

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

### Vegetarisch

Artischocken Carpaccio 16  
Gemüse Brunoise • sauer eingelegte Zwiebeln



Honigmelonen Suppe 13  
Avocado • Portwein Perlen



Offene Ravioli mit Mascarpone & Randen 18  
Kirsche • Belper Knolle



Auberginen-Hüttenkäse Buletten 34  
Gnocchi • Ratatouille Péter Style  
Kräuteröl



Käse Spezialitäten 16  
Von der Käserei Jumi in Bern



Griess Parfait 17  
Quartett von Beeren • Meringue

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!