

## 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

Kaninchen Filet 18  
Panko • Kräuter • Karotten • Erdnuss • Quinoa



Sellerie Suppe 13  
Blauschimmelkäse «Sommerhimu» • Salbei



Calamari 20  
Chili • Peperoni • Mönchsbart



Walisisches Lamm 42  
Pistazien • Polenta • Stangen-Sellerie



Käse Spezialitäten 16  
Von der Käserei Jumi in Bern



Kiwi Variation 17  
Tonkabohne • weisse Schokolade • Brokkoli

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

### Vegetarisch

Quinoa Roulade 16  
Frischkäse • Panko • Kräuter • Karotten • Erdnuss



Sellerie Suppe 13  
Blauschimmelkäse «Sommerhimu» • Salbei



Falafel 18  
Joghurt • Chili • Peperoni • Mönchsbart



Pistazien Krokette 34  
Majoran • Polenta • Stangen-Sellerie



Käse Spezialitäten 16  
Von der Käserei Jumi in Bern



Kiwi Variation 17  
Tonkabohne • weisse Schokolade • Brokkoli

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 | 20 |
| 4-Gänge | 4 Gläser | 27 |
| 5-Gänge | 5 Gläser | 33 |
| 6-Gänge | 6 Gläser | 40 |

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