

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

Swiss Lachs Sashimi 18
Brennnessel • Tomate • Eigelb • Kombucha



Gurken-Gin Suppe 13
Eingelegte Gurke • Tonic



Agnolotti mit Entenschenkel 20
Meerrettich • Schnittlauch



Longe de Veau 42
Ratatouille • geräucherter Kartoffelstock • Tramezzini



Käse Spezialitäten 16
Von der Käserei Jumi in Bern



Tannenschössli 17
Himbeer • Sauerrahm • Hippe

3-Gänge 70

4-Gänge 90

5-Gänge 105

6-Gänge 115

Vegetarisch

Geräuchertes Mandel-Eis 16
Brennnessel • Tomate • Eigelb • Kombucha



Gurken-Gin Suppe 13
Eingelegte Gurke • Tonic



Agnolotti mit Randen 18
Meerrettich • Schnittlauch



Pilz Roulade mit Frischkäse 34
Ratatouille • geräucherter Kartoffelstock • Tramezzini



Käse Spezialitäten 16
Von der Käserei Jumi in Bern



Tannenschössli 17
Himbeer • Sauerrahm • Hippe

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	22
4-Gänge	4 Gläser	29
5-Gänge	5 Gläser	35
6-Gänge	6 Gläser	42

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