

## 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

Geräucherte Regenbogenforelle aus Bremgarten 18  
Tomate • Linsen



Mais-Kokos Suppe 13  
Popcorn • Curry



Entrecôte vom Reh 20  
Topinambur • Preiselbeeren • schwarzes Maroni Pesto



Short Ribs vom Schweizer Wagyu Rind 42  
Süsskartoffel • Federkohl • Jus • BBQ



Käse Spezialitäten 16  
Von der Käserei Jumi in Bern



Aescher Zwetschegenwähe 17  
Mohn • weisse Schokolade • Fermentierte Zwetschgen

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

### Vegetarisch

Geräucherter Sellerie 16  
Tomate • Linsen



Mais-Kokos Suppe 13  
Popcorn • Curry



Noix Gras 18  
Topinambur • Preiselbeeren • schwarze Maroni Pesto



Barbeque Kürbis 34  
Süsskartoffel • Federkohl • Jus • BBQ



Käse Spezialitäten 16  
Von der Käserei Jumi in Bern



Aescher Zwetschegenwähe 17  
Mohn • weisse Schokolade • Fermentierte Zwetschgen

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!