

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

Konfierter Wolfsbarsch
Kohlrabi • Apfel • Reis-Chips

18



Weisse Tomaten Suppe
Maggi

13



Wagyu Carpaccio
Kimchi • Sesam Vinaigrette • Miso Espuma

20



Flanksteak vom Rind
Fondant-Kartoffeln • Ajvar • Mais

48



Käse Spezialitäten
Von der Käserei Jumi in Bern

16



Buttermilch-Shiso Mousse
Shiso • Buttermilch • Himbeer

17

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

Vegetarisch

Marinierter Rettich
Sesam • Kohlrabi • Apfel • Reis-Chips

16



Weisse Tomaten Suppe
Maggi

13



Wassermelonen Carpaccio
Kimchi • Sesam Vinaigrette • Miso Espuma

18



Sellerie Steak
Fondant-Kartoffeln • Ajvar • Mais

34



Käse Spezialitäten
Von der Käserei Jumi in Bern

16



Buttermilch-Shiso Mouess
Shiso • Buttermilch • Himbeer

17

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!