



## «zum Apéro»

Demeter Gemüse vom Seeland | Grüner Kräuterquark

19.-

Jahrgangssardinen (FR) | Zitrone

16.-

Charcuterie vom Napfschwein (CH)

15.-

## Vorspeisen

Zwiebelsuppe

Brioche | «Belperknolle» | Kokosnuss | Limette

22.0

Mini-Lattich

Cervelle de Canut mit Kichererbse und Bärlauch | Rhabarber | Granola  
Salzzitrone | Rote Zwiebeln

16.0

Thymian Pizokel

Schmelzzwiebeln | Geschmorter Knoblauch | Vacherin Horner  
Chipotle Chili | Röstzwiebeln | Schnittlauch

22.5 | 34.0

Rindstatar (CH)

Gebeiztes Eigelb | Kräuter | Joghurt -Salzbutter | geröstetes Sauerteigbrot

27.-

## Hauptgang

Coq au vin blanc

Riebelmais Poularde (CH) | Speck (CH) | Kräuter - Polenta | Rüebli | Pilze  
Perlzwiebeln | Apfel | Fenchel | Kerbel

36.0

Geschmorte Schweinsbäckchen (CH)

Süßkartoffel | Nduja (IT) | Pilze  
Perlzwiebeln | Schnittlauch | Pilz-Thymian-Jus

39.0

Forelle (CH)

Junge Kartoffeln | Kräuterbutter | Geschmorte Endivien | Vechiger Spargel  
Trevisano | Fermentierte Zwetschge | Sauerampfer - Buttermilch - Nage

44.0

Steak and Crisps

Entrecôte (CH) | Kräuterbutter  
eingelegter Bierrettich | Rosapfeffer - Öl | Hausgemachte Chips

48.0

Rüebli-Waffel

Beurre Noisette | Zitrone | Blattspinat | Kräutercreme | Kräutersalat  
eingelegte Senfkörner

28.0



## Desserts

Caramel-Glacé  
Sauerkirsche | Amaretti | Sauerklee | Estragon

16.0

Schoggi-Chüechli mit flüssigem Kern  
Schlagrahm mit Rosmarin | Apfel-Fenchel-Kompott

17.0

Glacé und Sorbet:  
Frozen Joghurt mit Mädesüss  
Espresso Glacé  
Kapuzinerkresse-Yuzu Sorbet

5.5/Kugel

Viererlei vom Käse Affineur Bruni  
Feigensenf | Hausgemachtes Früchtebrot | Geröstetes Baumnuss