

Tagesempfehlung

(Angebot ohne Gewähr – es gilt die ausgedruckte Karte im Restaurant)



Gurken-Kaltschale oder Gemüsecremesuppe

Knusper – Kräuteröl – Schnittlauch

15

Foie Gras on Torchon 60g

Beerenketchup – Himbeereis – Baubeeren – kandiertes Früchtebrot

28

Rosa gebratenes Roastbeef, kalt geschnitten 70g

Remouladensauce – eingemachte Zwiebeln – gebackene Kapern – Röstbrot

25 = 70g / 39 = 110g mit einer Portion Bärner Frites

Büffelmozzarella

Marinierte Seeland Tomaten – Salmorejo – Basilikum – Feigenbalsamico

22

Thunfischtatar & geraffelte Foie Gras

Zweierlei von der Ananas – Sorbet & Gelee – geröstetes Brot – Limette

28

Fleisch

Rindsfilet 160g von der Kloster Metzgerei St.Urban

Zweierlei Kartoffel Mille Feuille & Espuma – Gemüsegarten – Kalbsjus

56

Irländisches Rinds Entrecôte Dry Age 160g

Bärner Frites – Marktgemüse – Kalbsjus

58

Schweizer Rindshuft Tagliata 160g

Bramata Polenta – Aubergine – Tomaten – Basilikum – Joghurt - Kalbsjus

44

In Panko paniertes und ausgebackenes Kräuterschweinkotelett mit Zitrone

Glasierte Karotten – gebratene Butter Brösel Nudeln – Tomaten – Basilikum – Kalbsjus

44

Fisch

Gebratener Tagesfisch

Pilzcroquetas – Pfifferlinge – in Olivenöl gegarte Artischocken – gerösteter Blumenkohljus

TP

Vegi

Geröstete Seeland Tomaten

Hausgemachte Pasta – Salmorejo – Büffelmozzarella – Rucola – Zwiebelknusper – Kräutersalat

31

Blumenkohl in verschiedenen Texturen

Gebacken – Espuma – karamellisiert – Creme – Crumble – Milch – Glace

35

Vegetarisch

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. / Haben Sie Fragen zu Inhaltsstoffen? Fragen Sie unser Servicepersonal.