

Saisonale Empfehlungen

Wintersalat mit süss-saurem Kürbis		13
Cranberries, Baumnüssen und Belper Knolle	als Hauptgang	22
Gebratene Crevetten an Sesam-Limetten-Dressing		18
mit Avocado-Mangosalat	als Hauptgang	31
Handgeschnittenes „Qualivo“ Kalbs-Carpaccio		
mit eingelegten Pilzen		24
2016er Berner Hobelkäse und Trüffel	als Hauptgang	34
30 Gramm reiner Schweizer Alpen Kaviar No 103		
Blinis und Zitronensauerrahm		120
Einziges Kaviar mit 100% Schweizer Herkunft vom Sibirischen Stör aus zertifizierter Störzucht, Manufaktur Tropenhaus Frutigen, ohne Konservierungsstoffe		
 Greyerzer Ravioli an Weisswein-Velouté		29
mit Gewürz-Birne, Baumnüssen und Sellerie-Öl		
Frutiger Stör gebraten		46
mit Wintergemüse und Vodka-Velouté		
Langustinen-Risotto mit Safran		39
Fenchel, Orangen und Blattspinat		
Rindsfilet Stroganoff Art		44
mit Peperoni, Champignons, Cornichons und Spätzli		
„Qualivo“-Prime Beef Entrecôte mit getrüffelter Portweinbutter		46
glasiertem Gemüse und Bratkartoffeln		
Hausgemachte Lebkuchen-Glace mit Rotwein-Zwetschgen		12
Schokoladen Semi-Freddo mit warmem Williams-Birnenjus		12



– die Marke für Premium Fleisch
vom Längmatthof in Bützberg, Familie Grogg