



Degustationsmenü

Zweierlei Black Tiger Krevetten

Avocadomousse, Tomaten, Honig & Krupuk

Cuvée Madame Rosmarie blanc

Savagnin blanc, Petite Arvine, Marsanne blanche 2020

Rüebli

Karotten-Ingwercremesuppe mit Petersilienöl

Seesam und gebratener Jakobsmuschel

Insomina 100% Falanghina, Cuvée aus 3 Jahrgängen

Barrique Ausbau, Torre del Pagus, Kampanien

Wengener BIO Forelle

Mandelbutter, Schnittlauch-Kartoffeln & Erbsengemüse

Pinot Gris

Rebbaugenossenschaft Oberhofen, AOC Thunersee 2022

Hausgemachte Spaghetti

Hausgemachte Spaghetti an Tomatensauce,

Fenchelsamen, Taggiasca Oliven & Burrata

Rose Est Rosa Murgia, 100% Primitivo

Pietraventosa Apulien 2021

Rind

Emmentaler Rindsfilet Rossini mit Foie Gras, Trüffelsauce,

Safranrisotto, Caponata

Diolinoir Spätlese

Rebbau Spiez 2022

Chäs

Käseteller, Feigensenf & Birnenbrot

Sotto La Quercia, Costa Toscana 100% Merlot

Erdbeer u Aprikose

Erdbeerparfait mit Aprikose Crumbler

Ricotta und weisse Schokolade

Cépages Nobles du Valais "Vendanges Tardives"

Adrian Mathier Salgesch, 2008

7 Gang CHF 132.-

mit Weinbegleitung (1 Glas pro Gang) +CHF 63.-

6 Gang ohne Käse CHF 118.-

mit Weinbegleitung (1 Glas pro Gang) +CHF 54.-

Degustationsmenü bis 19:30Uhr erhältlich!



Degustation menu

Two kinds of Black Tiger Prawns

Avocado mousse, tomatoes, honey & Krupuk

Cuvée Madame Rosmarie blanc

Savagnin blanc, Petite Arvine, Marsanne blanche 2020

Carrot

Carrot-Ginger Cream soup, parsley oil

Sesame and fried scallop

Insomina 100% Falanghina, Cuvée of 3 vintages

Barrique Ausbau, Torre del Pagus, Kampanien

Wengen BIO trout

Almond butter, shive potatoes & green peas

Pinot Gris

AOC Thunsersee, Oberhofen 2022

Spaghetti

Homemade Spaghetti in tomato sauce, fennel seeds,

Taggiasca olives and burrata

Rose Est Rosa Murgia, 100% Primitivo

Pietraventosa Apulien 2021

Beef

Emmental beef fillet Rossini with foie gras, truffle sauce,

saffron risotto & caponata

Diolinoir Spätlese

Rebbau Spiez 2022

Cheese

Cheese plate, fig mustard & pear bread

Sotto La Quercia, Costa Toscana 100% Merlot

Strawberries

Strawberry Parfait with apricot crumble

Ricotta and white chocolate

Cépages Nobles du Valais "Vendanges Tardives"

Adrian Mathier Salgesch, 2008

7 courses CHF 132.- with wine pairing

(1 glass per course) +CHF 63.-

6 courses without cheese CHF 118.-

with wine pairing (1 glass per course) +CHF 54.-

Tasting menu available until 7:30pm!