

Degustationsmenu

Carpaccio

Carpaccio vom Rindsfilet, Rucola-Marshmallow, Hobelkäse
Insomina 100% Falanghina, Cuvée aus 3 Jahrgängen
Barrique Ausbaus, Torre del Pagus, Kampanien

* * * * *

Tomate

Kalte Tomatensuppe mit Burrata und Basilikum
Sauvignon Blanc Friuli DOC 2024
Romano Vitas, Piemont

* * * * *

Wengener BIO Forelle

Pochierte Wengener BIO Forelle, Sauce Meunier, Tomatenrisotto
Pinot Gris AOC Thunersee
Rebbaugenossenschaft Oberhofen, 2022

* * * * *

Wengener Bärlauch

Hausgemachte Wengener Bärlauch Tortellini, Burrata, Hobelkäse
Merlot Ticino Bianco del Ticino, La Contrada DOC Barrique 2023
Guido Brivio, Mendrisio, Tessin

* * * * *

Duett vom Lamm

Wengener Weidelamm-Braten und Neuseeländisches Lammkotelett unter Kräuterkruste,
geräucherter Kartoffelstock, Tian
Bevilo, Toscana IGT, Vin Natur Italia
Sangiovese, Merlot, Cabernet, Canaiolo, 2018

* * * * *

Melone

Melonen-Estragon Sorbet mit Schweizer Schaumwein

* * * * *

Chäs

Käseteller, Feigensenf & Birnenbrot
Dioliner Spätzle Rebbaugenossenschaft Oberhofen, 2022

* * * * *

Aprikose

Aprikosen Layer Kuchen mit Mousse und Konfit, Aprikosen-Lavendel Sorbet
Cépages Nobles du Valais "Vendanges Tardives"
Adrian Mathier, Salgesch Wallis, 2018

8 Gang CHF 132.-

mit Weinbegleitung (1 Glas pro Gang 7 Gläser)
+ CHF 63.-

7 Gang ohne Käse CHF 118.-

mit Weinbegleitung (1 Glas pro Gang 6 Gläser)
+ CHF 54.-

Degustationsmenü bis 19:30 Uhr erhältlich!

Ju

Deklaration:

Rind/Beef: Schweiz/Schweiz - Forelle/Trout: Schweiz/ Switzerland - Krevetten/Shrimp: Vietnam

Degustation Menu

Carpaccio

Carpaccio of Swiss beef tenderloin, Arugula Marshmallow, Mountain cheese

Insomina 100% Falanghina, Cuvée aus 3 Jahrgängen

Barrique Ausbaus, Torre del Pagus, Kampanien

* * * * *

Tomato

Cold tomato soup with Burrata and basil

Sauvignon Blanc Friuli DOC 2024

Romano Vitas, Piemont

* * * * *

Wengen BIO Trout

Poached Wengen BIO trout, sauce Meunière, tomato risotto

Pinot Gris AOC Thunersee

Rebbaugenossenschaft Oberhofen, 2022

* * * * *

Wengen Wild Garlic

Homemade Wengen wild garlic Tortellini with Burrata, Swiss cheese

Merlot Ticino Bianco del Ticino, La Contrada DOC Barrique 2023

Guido Brivio, Mendrisio, Ticino

* * * * *

Duo of Lamb

**Wengen pasture lamb roast and New Zealand lamb chop under
an herb crust, smoked mashed potatoes and Tian**

Bevilo, Toscana IGT, Vin Natur Italia

Sangiovese, Merlot, Cabernet, Canaiolo, 2018

* * * * *

Melon

Melon tarragon sorbet with Swiss Sparkling wine

* * * * *

Cheese

Cheese plate, fig mustard & pear bread

Diolinor Spätlese Rebbaugenossenschaft Oberhofen, 2022

* * * * *

Apricot

Apricot layer cake with mousse and confit, apricot lavender sorbet

Cépages Nobles du Valais "Vendanges Tardives"

Adrian Mathier, Salgesch Wallis, 2018

8 courses CHF 132.-

with wine pairing (1 glass per course 7 glasses)

+ CHF 63.-

7 courses without cheese CHF 118.-

with wine pairing (1 glass per course 6 glasses)

+ CHF 54.-

Tasting menu available until 7:30pm!

Ju

Deklaration:

Rind/Beef: Schweiz/Switzerland- Forelle/Trout: Schweiz/ Switzerland - Krevetten/Shrimp: Vietnam