



## Degustationsmenü

### Spargel

Spargeln, Cacio e Pepe Art, Spargelmayonnaise, Eigelb Konfit  
*Sancerre AC, Domaine de la Villaudière  
Jean-Marie Reverdy, 2022*

### Erbse

Erbsencremesuppe mit Minze, Zitronen Confit, Parmaschincken  
*Quarteto «BIO», Weingut Lenz Thurgau  
Seyval blanc, Müller-Thurgau, Sauvignon blanc, GF 48-12, 2024*

### Wengener BIO Forelle

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

### Wengener Bärlauch

Hausgemachte Wengener Bärlauch Tortellini, Burrata, Parmesan  
*Insomina 100% Falanghina, Cuvée aus 3 Jahrgängen  
Barrique Ausbau, Torre del Pagus, Kampanien*

### Duett vom Lamm

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

### Himbeer

Himbeer-Fenchelsorbet mit Schweizer Schaumwein

### Chäs

Käseteller, Feigensenf & Birnenbrot  
*Diolinor Spätlese Rebbaugenossenschaft Oberhofen, 2022*

### Erdbeer

Erdbeer-Weisse Schokoladenmousse Schnitte mit Erdbee-  
Basilikum 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 19:30Uhr erhältlich!**



## Degustation Menu

### Asparagus

Asparagus, Cacio e Pepe style, asparagus mayonnaise, egg yolk  
*Sancerre AC, Domaine de la Villaudière*  
*Jean-Marie Reverdy, 2022*

### Green Pea

Green pea cream soup with mint, lemon confit, Parma ham chips  
*Quarteto «BIO», Weingut Lenz Thurgau*  
*Seyval blanc, Müller-Thurgau, Sauvignon blanc, GF 48-12, 2024*

### Wengen BIO Trout

Poached Wengen BIO trout, sauce Meunière, asparagus risotto  
*Pinot Gris AOC Thunersee*  
*Rebbaugenossenschaft Oberhofen, 2022*

### Wengen Wild Garlic

Homemade Wengen wild garlic Tortellini with Burrata, Parmesan  
*Insomina 100% Falanghina, Cuvée aus 3 Jahrgängen*  
*Barrique Ausbau, Torre del Pagus, Kampanien*

### Duo of Lamb

Wengen pasture lamb roast and New Zealand lamb chop under a  
herb crust, smoked mashed potatoes and Ratatouille  
*Bevilo, Toskana IGT, Vin Natur Italia*  
*Sangiovese, Merlot, Cabernet, Canaiolo, 2018*

### Raspberry

Raspberry-Fennel sorbet with Swiss Sparkling wine

### Cheese

Cheese plate, fig mustard & pear bread  
*Diolinor Spätlese Rebbaugenossenschaft Oberhofen, 2022*

### Strawberry

Strawberry white chocolate mousse cake,  
strawberry absil 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!**