

Der Chef empfiehlt unser Sonnen-Menu mit Regionalen & Exklusiven Zutaten

Sonne-Menu

Starter

*

Amuse-Bouche

*

Thunfisch Sashimi & Kohlrabi streifen auf marinierten Jakobsmuscheln mit Wasabi Eis

*

Rocklobster auf Wirsing mit frischen Eierschwämmchen & Trüffel-Beurre-Blanc

*

Steinbutt auf Kardy mit Federkohl, Artischocken & Meerrettich-Sauce

*

*Rehrücken auf Pilze aus dem Berner Oberland mit Rotkraut, Bücheli Birne,
Melonen Confit, Selleriepüree, Kastanien & Spätzli*

*

Meringue gefüllt mit Maroni-Mousse & Marinierte Feigen mit Sauerrahm-Eis

Menu Complet Fr. 174

Menu mit Rocklobster oder Steinbutt Fr. 149

Auswahl von Schweizer Käse Selektion Michel Beroud Pays d'Enhaut + Fr. 20

Kalte Vorspeise

Tomatensalat mit Weissem-Tomatensousse & Tomaten-Eis Fr. 39

Herbstsalate mit Falafel & Sauer-Rahm-Creme mit Kräutern Fr. 24.50

Thunfisch Sashimi & Rettich-Streifen auf marinierten Jakobsmuscheln mit Wasabi-Eis Fr. 45

Carpaccio vom Hirsch mit Foie-Gras-Apfel & Herbst-Salate Fr. 45

Warme Vorspeisen

Cassoulet mit Pilzen aus dem Berner Oberland & knusprigen Kalbsmilken Fr. 35

Gebratene Entenleber auf Mango-Chutney Fr. 45

Rocklobster auf Wirsing mit frischem Herbsttrüffel & Trüffel Beurre-Blanc Fr. 45

Fisch & Vegetarisch

Steinbutt auf Kardy mit Federkohl, Artischocken, Hokkaido Kürbis-Püree,

Meerrettich-Sauce & Venere-Reis Fr. 69

Kürbis-Ravioli mit frischen Pilzen aus dem Berner Oberland & Bio Gemüse aus Diessbach Fr. 56

Fleisch Gerichte

Medaillon vom Kalbsrücken mit Bio Herbst-Gemüse von Diessbach,

Erbsen-Püree, Kartoffel-Mousseline & Vin-Jaune Sauce Fr. 69

*Rehrücken auf Pilze aus dem Berner Oberland mit Rotkraut, Bücheli Birne,
Melonen Confit, Selleriepüree, Kastanien & Spätzli ab 2 Pers p. Pers. Fr. 75*

*Rindsfilet mit Bio Herbst-Gemüse von Diessbach, Auberginen-Kaviar,
Kartoffel-Mousseline & Jus Fr. 69*

Süßspeisen

„Friedis“ Mousse au Chocolat im Milchkännchen Fr. 25

„Sunrise“ Mousse au Chocolat, Gebrannte-Creme & gerührtes Eiskaffee Fr. 25

Zitronen Bavaroise auf Limoncello-Sabayon mit Orangenfilets & Basilikum-Eis Fr. 25

Meringue gefüllt mit Maroni-Mousse & Marinierte Feigen mit Sauerrahm-Eis Fr. 25

Auswahl von Schweizer Käse Selektion Michel Beroud Pays d'Enhaut Fr. 25