

## *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-Tomatenmousse & Tomaten-Eis Fr. 39*

*Herbtsalate 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*