

## Péter's Chef Menü

Péters Handwerk spiegelt sich in seinem Menu. Mit seiner Kochkunst verwandelt er Zutaten und Produkte in erstklassige Kreationen, welche einen unvergesslichen Eindruck bei unseren Gästen hinterlassen soll. Das Menu passt Péter der aktuellen Saison an und wechselt es rund einmal im Monat. Wir wünschen viel Vergnügen!

Bewusst gestalten wir die Portionen so, dass unsere Gäste das ganze Menu geniessen können. Solltet ihr einen Nachschlag wünschen, gebt uns einfach Bescheid.

Alle Gerichte sind auch einzeln erhältlich!

### Fleisch & Fisch

Gebeizter Lachs 18  
Blumenkohlvariation • Haselnuss • Passionsfrucht



Kürbis & Vanille Suppe 13  
Karamellierter Kürbis • Kokos- Vanille Granité



Entenleber 20  
Kohlrabi • Apfel



 Schweinefilet mit Ricola Kräuter 42  
Sellerie • Risotto • Senf



Käse Spezialitäten 16  
Von der Käserei Jumi in Bern



Zwetschgen-Sauerrahm Schnitte 16  
Kombucha • Meringue

3-Gänge 70  
4-Gänge 90  
5-Gänge 105  
6-Gänge 115

### Vegetarisch

Fermentierter Fenchel 16  
gebeizte Eier



Kürbis & Vanille Suppe 13  
Karamellierter Kürbis • Kokos- Vanille Granité



Sellerie Steak 18  
Apfel



Bramata Polenta 34  
Kräuterkruste



Käse Spezialitäten 16  
Von der Käserei Jumi in Bern



Zwetschgen-Sauerrahm Schnitte 16  
Kombucha • Meringue

3-Gänge 60  
4-Gänge 80  
5-Gänge 95  
6-Gänge 105

Wir bieten Euch die passende Weinbegleitung an – lasst Euch überraschen und verwöhnen!

3-Gänge	3 Gläser	19
4-Gänge	4 Gläser	25
5-Gänge	5 Gläser	31
6-Gänge	6 Gläser	39

Du möchtest die önologische Entscheidung lieber selbst treffen? Gerne reichen wir Dir unsere Weinkarte oder schau bei unserer Wein-Wand vorbei, es lohnt sich!