

VORSPEISEN

Saisonaler Blattsalat 8.00 CHF

Assortierter gemischter Salat 9.00 CHF

Salatteller «Multengut» 18.00 CHF
verschiedene Gemüse- und Blattsalate serviert mit hartgekochtem Ei und gerösteten Kernen

Carpaccio vom Rauchlachs Vorspeise 15.00 CHF
belegt mit würzigem Rucola Portion 24.00 CHF
Tropfen von kaltgepresstem Olivenöl und Toastbrot

Zu unseren Salaten servieren wir hausgemachtes französisches-, italienisches- oder Hausdressing

KLEIN UND FEIN

Sämiger Carnaroli-Risotto 21.00 CHF
parfümiert mit Trüffelöl, sautierte Steinpilze gehobelter Parmesan

Winterliches Nudelgericht 19.00 CHF
Bandnudeln mit Pistazien, Orangenfilets, Zitrus-Mascarpone Sauce

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Tagessuppe 7.00 CHF

Bouillon nature 6.50 CHF

Steinpilzcremesuppe 8.00 CHF
mit Blätterteig

FLEISCH UND FISCHSPEZIALITÄTEN

Der Klassiker		38.00 CHF
Rinds-Entrecôte gebraten und tranchiert auf Balsamico-Steinpilzen, Haselnuss-Kartoffelgnocchi Arrangement von Gemüse		
Kalbsleberstreifen		32.00 CHF
mit Salbeibutter sautierte Steinpilze, Bandnudeln	Degusta	24.00 CHF
Gebratenes Lachsfiletsteak		31.00 CHF
auf Kartoffelgnocchi, Streifen von Dörrotomaten, Zitrus-Mascarpone Sauce	Degusta	23.00 CHF

SAISONALE SPEZIALITÄTEN

Das Original «Wienerschnitzel»		38.00 CHF
Mit Preiselbeeren, Pommes frites, Arrangement von Gemüse		
Saftig gebratenes Kalbssteak		42.00 CHF
mit Rucola, getrockneten Tomaten und gehobeltem Parmesan mit sämigem Carnaroli-Risotto mit Trüffelöl	Degusta	34.00 CHF
Maispoulardenbrüstchen suprême		30.00 CHF
gefüllt mit Blattspinat, Rotweinrisotto, Basilikumrahmsauce		

Preise in CHF inkl. MwSt

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch aus Schweizer Produktion. In Ausnahmefällen wird das Herkunftsland separat deklariert.

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Halbe frische Ananas parfümiert mit Kirsch	9.00 CHF
Soufflé glacé Grand Marnier	9.50 CHF
Apfelchüechli mit Zimtzucker und Vanilleglace	9.00 CHF
Warme Rotweinzwetschgen mit Zimtglace und Schlagrahm	9.00 CHF
Eisbecher Dänemark Vanilleeis mit Zartbitterschokoladensauce serviert mit Schlagrahm und gerösteten Mandeln kleine Portion	9.50 CHF 7.50 CHF
Eisbecher Café Glace nach Berner Art Mocca Eis mit Schlagrahm garniert und Nussnougat kleine Portion	9.50 CHF 7.50 CHF

SORBET MIT GÜX

Zitronen mit Wodka	10.00 CHF
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	10.00 CHF
Apfel mit Calvados	10.00 CHF

UNSERE GLACE AUSWAHL

Rahmglace	Sorbets	Preis pro Kugel	
Vanille	Zitronen	Rahm Zuschlag	2.50 CHF 1.50 CHF
Schokolade	Aprikosen		
Pistazien	Zwetschgen		
Mocca			
Erdbeeren			