

Herzlich Willkommen im Restaurant Viva



**«Essen ist ein Bedürfnis,
Geniessen ist eine Kunst»**

Schön, dass Sie bei uns sind!

Dafür stehen wir

Das Gastronomie Team freut sich, Sie zu verwöhnen. Die tägliche Zufriedenheit und das Wohl unserer Gäste liegt uns am Herzen.

Unsere Küchenchefin Nathalie Hänni legt Wert auf eine saisonale, regionale, ausgewogene und moderne Küche. Dafür verwendet sie und ihr Team marktfrische und qualitativ hochwertige Lebensmittel.

Das Service Team unter der Leitung von Sarah Aeschbacher und Elsbeth Luginbühl bedient Sie zuvorkommend, kompetent und herzlich.

Haben Sie Fragen, Wünsche oder Anregungen, lassen Sie uns dies wissen. Rita Fahrni, Leiterin Hotellerie und das ganze Service Team nimmt Ihre Anliegen gerne entgegen.



v.l.n.r. Rita Fahrni, Nathalie Hänni, Sarah Aeschbacher und Elsbeth Luginbühl

Vorspeisen

Gemischter oder grüner Salat vom Buffet	7.50
Nüsslersalat <i>mit sautierten Speckwürfeln, Freiland-Eier, hausgemachter Nussmischung und Croûtons</i>	12.50

Hausgemachte Suppen

Tagessuppe	5.00
Topinamburcremesuppe Senevita Style <i>Ravioli, Topinambur, Apfel, Apfelgelee</i>	8.50

Vegetarische Gerichte

Randenrisotto mit Belper Knolle	24.00
<i>Ziegenkäse, Randenchips</i>	klein 20.00
Käseschnitte mit frischen Pilzen	18.50
	klein 15.50

Fleisch - und Fischgerichte

Wienerschnitzel mit Zitrone		26.00
<i>serviert mit Pommes Frites und Tagesgemüse</i>	klein	23.00
Berner Teller mit Rippli, Speck und Zungenwurst		26.00
<i>Salzkartoffeln, Sauerkraut</i>	klein	23.00
Rindstatar Senevita Style	Hauptgang	24.00
<i>Toast, Butter</i>	Vorspeise	18.00
Gebratenes Schweizer Forellenfilet		26.00
<i>Dillsauce, Salzkartoffeln, Blattspinat</i>	klein	23.00

Preise in CH Franken inkl. MwSt.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Sofern nichts anderes deklariert ist, stammt der Fisch aus der Schweiz.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.