

Die Vorspeisen

Von «Hier und Nebenan»!

Tomme Fleurette aus Rougemont
Bergkartoffeln aus Abländschen
Schnee von der französischen Entenleberterrine
CHF 42.--

«Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den
er zurücklässt, ist bleibend»
-Johann Wolfgang von Goethe-

Die Tomate «Rose aus Bern»

Burrata aus Apulien/Basilikumsorbet
CHF 42.--

Alle unsere Gerichte werden mit
Rücksicht und Respekt vor ihrem Ursprung und den
Jahreszeiten zubereitet.

Unser „Vitello und Tonnato“

Tataki vom roten Thunfisch/
Tartar vom Emmentaler Kalb
CHF 42.--

Wir freuen uns sehr, dass Sie heute unser Gast sind.

Viel Spass beim Geniessen!

Der Fisch

Das Zanderfilet aus dem Murtensee

Haselnuss Beurre Blanc/
Artischocken in ihrer ganzen Vielfalt
CHF 59.--

Alexandra Müller
Küchenchefin und Gastgeberin

Das Fleisch

Zweierlei von der französischen Ente Brust und Keule/Pfifferlinge/Brombeere/Kohlrabi

CHF 59.--

und ihre Helden

Ana
Carla
Clémence
Daniele
Haithem
Idajet
Marjorie
Marwane
Nadia
Nadira
Odette

Der Käse

Der Topfen aus unserer Käserei

Gefroren/Lavendel

CHF 16.--

Das Dessert

«Meine Schwarzwälder Kirsch»
Kirschen/Rahm aus Charmey/Felschlin Schokolade
CHF 18.--

Ein geteilter Moment

Das Brot aus dem Holzofengrill
und die Alpbutter von unseren Weidekühen aus Charmey

Die Küche heisst Sie herzlich Willkommen

Wilder Brokkoli/Wasabi/Limette

Raffaello von der Entenleber

Die Charentaismelone/Sherry/Pastis/knuspriger Speck

Die Tomate «Rose aus Bern»

Burrata aus Apulien/Basilikumsorbet

Von «Hier und Nebenan»!

Tomme Fleurette aus Rougemont

Bergkartoffeln aus Abländschen

Schnee von der französischen Entenleberterrine

Das Zanderfilet aus dem Murtensee

Haselnuss Beurre Blanc/

Artischocken in ihrer ganzen Vielfalt

oder

Zweierlei von der französischen Ente

Brust und Keule/Pfifferlinge/Brombeere/Kohlrabi

Der Topfen aus unserer Käserei

Gefroren/Lavendel

«Meine Schwarzwälder Kirsch»

Kirschen/Rahm aus Charmey/Felschlin Schokolade

Mignardises

CHF 139.--

Liebe Gäste wir bitten um Ihr Verständnis, dass jede
Änderung im Menü mit CHF 8.-- berechnet wird.

Ein geteilter Moment

Das Brot aus dem Holzofengrill
und die Alpbutter von unseren Weidekühen aus Charmey

Die Küche heisst Sie herzlich Willkommen

Wilder Brokkoli/Wasabi/Limette

Raffaello von der Entenleber

Die Charentaismelone/Sherry/Pastis/knuspriger Speck

Die Tomate «Rose aus Bern»

Burrata aus Apulien/Basilikumsorbet

Von «Hier und Nebenan»!

Tomme Fleurette aus Rougemont

Bergkartoffeln aus Abländschen

Schnee von der französischen Entenleberterrine

Unser „Vitello und Tonnato“

Tataki vom roten Thunfisch/

Tartar vom Emmentaler Kalb

Das Zanderfilet aus dem Murtensee

Haselnuss Beurre Blanc/

Artischocken in ihrer ganzen Vielfalt

Zweierlei von der französischen Ente

Brust und Keule/Pfifferlinge/Brombeere/Kohlrabi

Der Topfen aus unserer Käserei

Gefroren/Lavendel

«Meine Schwarzwälder Kirsch»

Kirschen/Rahm aus Charmey/Felschlin Schokolade

Mignardises

CHF 199.--

Liebe Gäste wir bitten um Ihr Verständnis, dass jede
Änderung im Menü mit CHF 8.-- berechnet wird