

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

Kaninchen Filet 18
Panko • Kräuter • Karotten • Erdnuss • Quinoa



Sellerie Suppe 13
Blauschimmelkäse «Sommerhimu» • Salbei



Calamari 20
Chili • Peperoni • Mönchsbart



Walisisches Lamm 42
Pistazien • Polenta • Stangen-Sellerie



Käse Spezialitäten 16
Von der Käserei Jumi in Bern



Kiwi Variation 17
Tonkabohne • weisse Schokolade • Brokkoli

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

Vegetarisch

Quinoa Roulade 16
Frischkäse • Panko • Kräuter • Karotten • Erdnuss



Sellerie Suppe 13
Blauschimmelkäse «Sommerhimu» • Salbei



Falafel 18
Joghurt • Chili • Peperoni • Mönchsbart



Pistazien Krokette 34
Majoran • Polenta • Stangen-Sellerie



Käse Spezialitäten 16
Von der Käserei Jumi in Bern



Kiwi Variation 17
Tonkabohne • weisse Schokolade • Brokkoli

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	20
4-Gänge	4 Gläser	27
5-Gänge	5 Gläser	33
6-Gänge	6 Gläser	40

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