

## **Qualität hat Priorität**

---

Topqualität und saisongerechte Produkte sind die Pfeiler unserer Küchenphilosophie. Dies setzt voraus, dass wir mit unseren Gemüsebauern, Fischlieferanten, Comestible-Geschäften und Metzgern ein nahes und vertrauenswürdiges Verhältnis pflegen, denn wir möchten Ihnen jeden Tag neu frische Produkte von bester Qualität anbieten.

Ehrlichkeit und Konstanz sind uns wichtig. Wir verwöhnen Sie mit Gerichten, die ihren Eigengeschmack beibehalten und Harmonie entwickeln. Kreativität, Spontaneität und ein unverwechselbarer persönlicher Stil zeichnen unsere Küche aus.

In diesem Sinne «in bien Appetit»  
Wünscht Ihnen Arno Sgier und Team

**Unsere Menus**

---

Gourmet-Menu	5 Gänge	130.–
Traube-Menu	6 Gänge	145.–
Vorspeisen-Menu	8 Gänge	170.–

---

**Suppen**

Suppe vom Menu Gourmet	18.–
Popkorncrèmesuppe mit Polenta und Wachtelei	19.–
Kräuteressenz mit geschmortem Kalbsbäggli	20.–

---

**Vorspeisen**

Feldsalat mit Kartoffeln im Speckmantel und Parmesanköribli	20.–
Vorspeise vom Menu Gourmet	30.–
Pilze-Millefeuille mit Gésier de Canard confit an Portweinjus	29.–
Carne Cruda aus dem Piemont mit Belper Knolle auf Lauchbett und Schalottencrème	30.–
Geschmortes Pata Negra Kopfbäggli auf Kohlräblispaghetti und schwarzem Trüffel	40.–
Warme Entenleber mit Feigenravioli und Kumquatsauce	36.–
Südafrikanisches Scampi mit Tomatenravioli und Apfelkapern	38.–

---

**Hauptgerichte**

---

Hauptgang vom Menu Gourmet	48.–
Kaninchenrückenfilet im Kartoffelmantel	56.–
Berner Oberländer Kalbsfiletmignons mit Haselnusskruste und Pilzravioli	58.–
Irishes Angus-Rindsfilet mit Tagesbeilagen	59.–
Kanadisches Bisonfilet mit Szechuan Pfeffer und Kartoffeln im Speckmantel	65.–
Pochiertes Pré-salé Lammrückenfilet im Spinatblatt mit Oliven	60.–
Französische Königstaube mit Trüffeljus	66.–
Tagesfisch je nach Angebot	

---

**Käsewagen**

---

Käseteller klein	15.–
Käseteller mittel	20.–
Käseteller gross	25.–

**Desserts**

---

Dessert vom Menu Gourmet		17.–
Creme brûlée mit Kumquats		18.–
Gerührter Eiskaffee mit Cognac		16.–
Sorbetteller mit Früchten		19.–
Tarte Tatin mit Sauerrahmglace	30 Min.	20.–
Warmes Quarksoufflée auf Sanddorn-Kompott und Sauerrahmglace	30 Min.	22.–
Caramelisierter Apfel-Feuilleté mit Tahiti-Vanilleglace	30 Min.	20.–
Gebackene Sauerrahmglace auf Kumquats	30 Min.	18.–
Galette von Valrohna-Schokolade mit weisser Kaffeeglace	30 Min.	22.–

---

**Sorbets**

Kiwisorbet

Passionsfruchtsorbet

Holundersorbet mit Veilchen

Zitronensorbet

Rosa-Grapefruitsorbet

Weisser Pfirsichsorbet

Apfelsorbet mit Ingwer

Pro Kugel 7.–

---

**Glacen**

Sauerrahmglace

Tonkabohnenglace

Weisse Kaffeeglace

Tahiti-Vanilleglace

Kumquatsglace

Curryglace

Pro Kugel 7.–

## **Der Gourmet**

---

«Sag mir was Du isst und ich sag Dir, wer Du bist!»  
Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826)