

MITTAGSKARTE

JUNI 2019

BUSINESS LUNCH

3- oder 4-Gang-Menu

48.00 / 62.00

Foie Gras

Terrine/Oxalis/Apfel/Sauerkirsche

...

St. Pierre

Tomaten-Consommé/Crystal-Brot/Concassé/Büffel-Mozzarella/Thai Basilikum

und/oder

Lamm

Rack/Tannenschössli-Honig/Kartoffel-Gnocchi mit Bärlauch/Karotte

...

Limetten-Savarin

Pfirsichsorbet/Süssholzschaum/Verveine

À LA CARTE

VORSPEISEN

Frühlings-Salat	12.00
Blattsalate & Frühlingsgemüse/Frischkäse/Vinaigrette	
Foie Gras (FR)	28.00
Terrine & Glace/Macadamia-Brioche/Rhabarber/Sauerklee	
Rind (CH) Tatar/Kartoffelpuffer/Parmesan-Espuma/Schnittlauch/Eigelbcreme	34.00 / 24.00

HAUPTGÄNGE

Hackbraten «De Luxe»	28.00
Pilz/Kartoffelpüree/Senf/Gemüse	
Alpstein-Poularde (CH)	40.00
Brust & Pulled-Cannelloni/Erbse/Morchel/Estragon	
Das Wienerschnitzel (CH)	38.00
Bärner Frites	
Rind (CH)	50.00
Filet & Short Rib/Akazie/Kartoffel-Donut/Frühlingsboten	
Steinbutt	40.00
Erbsen-Jus/Gelbes-Curry/«Lauch-Kartoffel»/Grünes Gemüse	
Freilandeï 65°C	36.00
Grüner & Weisser Spargel/Morchel/Kartoffel/Belper Knolle	

KÄSE

Affineur Christoph Bruni/Garniture	18.00
------------------------------------	-------

DESSERT

Ananas	16.00
Fenchel/Chili/Orange	
Dacquoise	16.00
Pur Venezuela «Grand Cru»/Haselnuss/Erdbeere	