



Vorspeisen

	Vorspeise	Portion
Salat «Prima Vera» mit Radiesli, gehacktem Ei 🌿🍷	12.50	18.50
Frühlingszwiebeln, Sprossen und Holunderblüten-Dressing		
Escargots «Café de Paris»	15.50	
6 Burgunder Weinbergsschnecken im Pfännli, gratiniert mit Kräuterbutter		
Grüne Spargelcrèmesuppe 🍷🌿	11.50	
mit Rahm	plus 1.80	
Rindstatar «surf & turf» 🍷	33.50	43.50
mit Avocado und Riesenkrevetten Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter		
Pilz-Bruschetta mit getoastetem Weggli 🌿	15.00	

Aktuelles

	Kleiner	Hauptgang
Brennessel-Kartoffelgnocchi 🌿	26.00	29.00
mit Spinat, Erdbeeren und Belper Knolle		
Ravioli Asparagi 🌿	26.00	29.00
Pastataschen mit Spargel-Mandelfüllung in Orangenbutter		
Risotto Orsino 🌿	26.00	29.00
mit Bärlauch, Cherrytomaten und Mozzarellaperlen		
Cordon Bleu «all erbe»		42.00
Schweinschnitzel gefüllt mit Rohschinken, Mozzarella, Kräutern dazu Pommes Alumettes und Gemüse		

Spargeln

Portion weisse Spargeln mit einer Sauce nach Wahl 🌿🚫🍷	28.00
Sauce Hollandaise, zerlassene Butter, Limonen-Holunderblütenvinaigrette	

Beilagen dazu

80 Gramm Rauchlachs	12.00	Beilage Weissweinsrisotto	6.50
80 Gramm Bresaola (Italien)	12.00	Beilage Salzkartoffeln	5.00
80 Gramm Beinschinken	6.50	Beilage Brennesselgnocchi	7.50

«BIO & REGIONAL» Thuner Weideschwein

Schweinsgeschnetzeltes in Morchelrahmsauce	29.00
mit Gemüse (Beilage separat dazu)	
Involtini vom Thuner Weideschwein	27.00
Gefüllt mit schwarzen Nüssen und Cranberries, Gemüse (Beilage separat dazu)	

Zusätzliche Beilagen

Pommes Frites oder Alumettes	6.50	Beilage Weissweinsrisotto	6.50
Beilage Nudeln oder Reis	5.00	Beilage Rösti	8.50

Rind, Kalb, Schwein: Schweiz

Herzlich willkommen im



Schön, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen.

Jeannette Koller, Amelia Barroso, Jaide Carol, Jan Voigt, „Jumbo“ Gümüssoy, Flora Alemtsegay, Kerstin Köhler, Vlado Stojkovic, Valentyna Siryk, „Fisch“, Shishay Simon Hesseler, Gabriel Listiak, Matthias Lehmann, Maurizio Natali, „Abdu“ Salem, Gülay, Morato, Bülent, Esther Bader
Laura Gasser, Andrea Lutziger, Marianne Boren, Vanessa Andreotti, Dominik Morf, Luzia Salgueiro, Nuno Oliveira, Coelho, Carla, Lourdes, Ivanna, Tânia, sowie die Lernenden Ilja, Stefanie, Thwisha, Rodas, Anna, Nycolas, Pascal, Dimitri, Olivia, Chris, Matej und Bianca, die Hilfskräfte im rückwärtigen Bereich und Nachtportiers wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt.

Apéroempfehlungen mit und ohne *Alkohol

Nachtigall	Prosecco mit dunklem Holunderbeeren-Sirup		10.00
Hugolino*	Schweppes, Holunderblüten-Sirup, Minze		9.50
Hugo	Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze		10.00
Aperol Spritz	Prosecco, Aperol, Sodawasser, Eis		10.00
Ingwerer	Ingwerlikör, Prosecco, Ginger Ale, Eis		12.50
Ginger Bowle*	Ginger Ale, Sodawasser, Ingwer, Eis, Limette		9.50
Sunset*	San Bitter mit Orangensaft und Orangenscheibe		9.50
Prosecco	Rosé oder klassisch	1 dl	10.00
Cüpli Champagner	Laurent Perrier	1 dl	14.50
Kir Royal	Laurent Perrier mit Cassislikör	1 dl	16.50
Œil de Perdrix	Rosé AOC Château d'Auvernier, Neuchâtel, Schweiz Pinot Noir	1 dl	9.00
Marius	Rosé Pays d'oc by Michel Chapoutier, Südfrankreich Grenache Cinsault Syrah	1 dl	7.50