

*Es gibt keine aufrichtigeren Liebe,
als die zum Essen.*

George Bernard Shaw, Nobelpreisträger für Literatur 1925

Wir lassen die Augen strahlen!

Unser oberstes Ziel ist es, Sie und unsere Mitarbeitenden bestmöglich zu schützen, zugleich bei der Eindämmung des Coronavirus und der Eingrenzung der wirtschaftlichen Folgen mitzuwirken.

Auf Grund der epidemiologischen Entwicklung verstärkt der Kanton Bern die Massnahmen zum Schutz der Bevölkerung vor dem Coronavirus. Ab Montag, 12. Oktober 2020, gilt im Kanton Bern eine Maskentragpflicht in öffentlich zugänglichen Innenräumen. Der Regierungsrat hat eine entsprechende Verordnung in Kraft gesetzt. Die Maskentragpflicht in öffentlich zugänglichen Innenräumen gilt vorerst bis zum 31. Januar 2021.

Gäste müssen daher in den öffentlich zugänglichen Innenräumen des Hotels/Restaurants eine Maske tragen. Zudem gilt in der Bar und im Restaurant eine Sitzpflicht. Die Maskentragpflicht gilt nicht, solange die Gäste an einem Tisch sitzen. Sobald sie sich vom Tisch fortbewegen gilt wiederum die Maskenpflicht.

Kinder sind bis zu ihrem 12. Geburtstag von der Maskentragpflicht befreit. Das gilt auch für Personen, die nachweisen können, dass sie aus besonderen Gründen, insbesondere medizinischen, keine Gesichtsmasken tragen können.

Wir begrüssen Sie weiterhin mit einem Lächeln, denn ein Lächeln sagt mehr als tausend Worte. Wir danken für Ihr Verständnis, dass dies hinter der Maske versteckt ist.

Wir weisen Sie darauf hin, dass in unserer Küche Zutaten wie Nüsse, Meeresfrüchte, Lupine sowie sämtliche Allergene oder Milchprodukte und daraus hergestellte Erzeugnisse verwendet werden – Spuren können in jedem Gericht nicht ausgeschlossen werden. Unsere Gerichte können weiter auch Gluten und/oder Laktose enthalten. Personen, welche unter Allergien oder anderen Unverträglichkeiten leiden, bitten wir, uns zu informieren.

Unser Abendmenü ^{1/2}
Notre menu du soir ^{1/2}

Dies ist lediglich ein Muster. Jeden Abend wird ein neues Menü kreiert.

Ce menu est un exemple. Le menu change chaque jour.

Hirsch-Carpaccio mit Mais, Eierschwämmli und Buchtel

Carpaccio de cerf

servi avec maïs, chanterelles et beignet

Sellerie-Birnensuppe mit Salbei

Potage au céleri et poire avec du sauge

*Appenzeller Entenbrust mit Preiselbeeren,
serviert mit Quarkspätzli, Rotkraut und Maroni*

Poitrine de canard d`Appenzell avec airelles

accompagné de frisettes au fromage blanc,

chou rouge et marrons

Karamellköpfler mit Rahm und Früchten

Flan au caramel renversé avec crème chantilly et fruits

<i>2-Gang / plats</i>	<i>59</i>
<i>3-Gang / plats</i>	<i>75</i>
<i>4-Gang / plats</i>	<i>85</i>

Passende Weinempfehlung

Château Les Fiefs de Lagrange 2016, Domaine Château Lagrange, Saint Julien 80.-

Les Fiefs de Lagrange, der Zweitwein des Château Lagrange, ist ein Rotwein aus Saint-Julien. Der Weinberg umfasst 118 Hektar und ist auf kieshaltigen Kieselböden angebaut, die sich im Untergrund auf kalkhaltige Tonböden betten. Die Assemblage des Jahrgangs 2016 des Les Fiefs de Lagrange besteht aus 55% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot und 4% Petit Verdot.

Vorspeisen – Hors-d'œuvre

<i>Tagesvorspeise aus unserem täglich wechselnden Abendmenu ^{1/2} Entrée-du menu du soir qui change quotidiennement ^{1/2}</i>	19.5
<i>Blattsalat mit Kernen, Croutons und wahlweise mit französischem, italienischem oder saisonaler Sauce ^{1/3} Salade à feuilles aux grains, croutons et sauce à salade à choix (française, italienne ou sauce de la saison) ^{1/3}</i>	14.5
<i>Alpkäse am Stück, Trockenwurst, eingelegtes Gemüse, schwarzer Nuss-Senf und Baguette ^{1/2} Fromage d'Alpage en pièce, saucisse sèche, légumes conservés, moutarde aux noix noires, baguette ^{1/2}</i>	24.5
<i>Tagessuppe aus unserem täglich wechselnden Abendmenü ^{1/2} Potage du menu du soir qui change quotidiennement ^{1/2}</i>	16.5
<i>Kürbissuppe mit Kokosnuss und Wasabi ^{1/2} Potage de courges à la noix de coco, gingembre et wasabi ^{1/2}</i>	16.5
<i>Tatar vom Rind mit Spiezer Trüffel-Mayonnaise und Baguette ¹ Tatar de bœuf à la mayonnaise aux truffes de Spiez, baguette ¹</i>	27.5

Hauptgänge – Plats principaux

<i>Hauptgang aus unserem täglich wechselnden Abendmenu ^{1/2}</i> <i>Plat principal du menu du soir qui change quotidiennement ^{1/2}</i>	48
<i>Thunersee Egli an Verjus, mit Trauben, Kürbis und Kartoffeln ²</i> <i>Filets de perche du lac de Thoune aux verjus, raisins,</i> <i>pommes de terre et à la courge ²</i>	48
<i>Kartoffel-Kräuter Waffeln mit Pilzen, Zwetschgen,</i> <i>Rosenkohl und Eiszapfen ^{1/2/3}</i> <i>Gaufres de pommes de terre et herbes aux champignons, quetsches,</i> <i>choux de Bruxelles et petits radis blancs ^{1/2/3}</i>	38
<i>Maispouletbrust mit Preiselbeeren, dazu Quarkspätzli,</i> <i>Rotkraut und Maroni ^{1/2}</i> <i>Suprême de poularde de maïs, spaetzli au fromage blanc,</i> <i>chou rouge et marrons ^{1/2}</i>	32

*In der Küche, sowie in allen Künsten,
die Einfachheit ist das Zeichen der Perfektion.*

Käse und süsse Verführungen - Fromages et desserts

3 Sorten Käse mit Feigensenf und Früchtebrot ^{1/2/3} 16.5
3 sortes de fromages, moutarde de figues et pain aux fruits ^{1/2/3}

Tagesdessert aus unserem täglich wechselnden Abendmenu ^{1/2/3} 16.5
Dessert du menu du soir qui change quotidiennement ^{1/2/3}

Kokos Panna Cotta mit Ananas, Sesam und Kiwi ^{1/2/3} 16.5
Panna cotta à la noix de coco avec ananas, sésame et kiwi ^{1/2/3}

Glace/Sorbet nach Wahl 1. Kugel 4
Glace/sorbets au choix 1^{ère} boule 4

zusätzliche Kugel CHF 3.00 pro Kugel mit Rahm plus 1.5
bouille supplémentaire CHF 3.00 par bouille avec crème chantilly 1.5

Glace ^{1/2/3}: Vanille, dunkle Schokolade, Erdbeere, Karamell, Rotwein
Glace ^{1/2/3}: vanille, chocolat, fraise, caramel, vin rouge

Sorbets ^{1/3}: Zwetschge, Yuzu-Limette, Wasabi
Sorbets ^{1/3}: quetsches, lime yuzu, wasabi

Pro zusätzliches Gedeck verrechnen wir CHF 15.00.

Abänderungen der Gerichte werden nach Aufwand verrechnet, mindestens CHF 5.00 pro Abänderung.

Par couvert additionnel nous facturons CHF 15.00.

Changements des plats sont facturés dépendant l'effort, minimum CHF 5.00 par changement.

*Ein ganz klein wenig Süßes
kann viel Bitteres verschwinden lassen*