

Vorschläge

Apéro I

Gemischte Plättli mit verschiedenem Trockenfleisch und Antipasti
Süppchen im Shotglas
CHF 12.- Pro Person

Apéro II

Tatarbrötchen
Käseküchlein
Süppchen im Shotglas
CHF 16.- Pro Person

Apéro III

Tatarbrötchen
Lachsbrötchen
Frühlingsrollen
Hackfleischbällchen an feuriger Sauce
Süppchen im Shotglas
CHF 25.- Pro Person

Apéro IV

Tatarbrötchen
Geräuchertes Forellenmousse
Frühlingsrollen
Hackfleischbällchen an feuriger Sauce
Süppchen im Shotglas
Panna Cotta mit Beerensauce
CHF 35.- Pro Person

Apéro V

Gazpacho
Orientalischer Couscous mit Feta
Basilikum Panna Cotta mit Erdbeeren
Melone und Rohschinken
Vitello Tonnato
Limonen-Ravioli mit Sauerrahmsauce
Poulet-Spiesschen an Satay-Sauce
Weisswein-Risotto mit Berner Müntschi
Schokoladen-Brownies
Gebrannte Crème
CHF 45.- Pro Person

Apéro VI

Plättli werden auf der Berkel geschnitten
Focaccia
Quinoa-Salat, Mango, Grapefruit
Ziegenfrischkäse, Rande
Jakobsmuscheln, Asia-Salat
Gelierte Tomate, Wodkaschaum (Bloody Mary im Glas)
Poulet-Curry-Salat
Ceviche vom Schwertfisch
Weissweinsuppe
Currysuppe mit Zitronengras
Risotto, Weisswein, Parmesan
Ravioli
Rindsfilet, Kräuterbutter, confierte Tomate
Nidlechueche
Panna Cotta, Passionsfrucht
Sorbet
Fruchtsalat im Glas
CHF 65.-

Menüvorschläge

Menü I

Nüsslersalat mit Speck und Ei an französischem Dressing

Gebratener Zander auf Rahmsauerkraut mit Salzkartoffeln

Am Stück gebratenes Schweizer Rindsfilet mit Pfeffersauce,
Butternudeln und Gemüse

Käseteller mit Nüssen und Dörrfrüchten

Schokoladenmousse Törtchen mit Orangenfilet

Menu komplett CHF 106.- pro Person

Menü II

Randen-Blutorgangensüppchen

Gebratene Black Tiger Krevetten auf Sepia Nudeln mit Kräuterschaum

Am Stück gebratenes Roastbeef vom Schweizer Weiderind mit Sauce
Béarnaise, Pommes Frites und Gemüse

Hausgemachtes Tiramisu neu interpretiert

Menu komplett CHF 92.- pro Person

Menü III

Selleriesüppchen mit Apfel und gebratener Jakobsmuschel

**Sous-vide gegarter Kalbsrücken am Stück mit hausgemachtem Jus,
Fregola Sarda und Gemüse**

Orangenparfait, Doppelrahm Panna Cotta, frische Orangen

Menu komplett CHF 75.- pro Person

Menü IV

Nüsslersalat mit Speck und Ei an französischem Dressing

**In Rotwein geschmorter Rinds-Brasato mit Parmesan-Risotto und
Gemüse**

Nonnas Schokoladenkuchen mit hausgemachter Sauerrahmglace

Menu komplett CHF 60.- pro Person

Menü V

**Bunter Saisonsalat mit Kernen und Ei an hausgemachtem
Kräuterdressing**

**Gebratener Zander auf Rahmsauerkraut mit Salzkartoffeln und
Wurzelgemüse**

Weisses Schokoladenmousse mit Beeren und Zitronensorbet

Menu komplett CHF 60.- pro Personen

Menü VI

Schernelzer Weissweinsuppe

Pouletgeschnetztes Stroganoff mit Nudeln und Gemüse

Eiskaffee Petit Palace mit Kirsch

Menu komplett CHF 58.- pro Person

Menü VII

In Gin und Randen gebeizter Lachs auf Saisonsalat an Kräuterdressing

Käse-Lauchcremesuppe

Rindsfiletspitzen an Stroganoffsauce, Nudeln und Gemüse

Crème Brûlée mit Sorbet und Kompott

Menu komplett CHF 91.- pro Person

Vegimenü I

Gemischter Salat mit Kernen an Kräuterdressing

Ravioli fatti al mano an Salbeibutter und Gemüse

Brownies mit orientalischen Gewürzen und Doppelrahm Panna Cotta

Menu komplett CHF 47.- pro Person

Vegimenü II

Gebratener Ziegenkäse mit Lysser Waldhonig und Datteln

Orientalischer Couscous mit Fetakäse und Granat Apfel

Schokoladenkuchen mit Vanilleglace

Menu komplett CHF 49.- Pro Person

Weinempfehlung

Schaumwein rose:

Mousseux de Pinot noir 2017
Erich Andrey Weinbau Ligerz, Bielersee AOC
CHF 60.- pro Flasche
Fruchtig, schöne Hefenote, erinnert an Rosé-Champagner

Weissweine:

Chasselas 2018
Sabine Steiner, Schernelz
CHF 42.- pro Flasche
Fruchtig spritzig, passt gut zum Apéro und zu Fisch

Sauvignon Blanc 2017
Erich Andrey, Ligerz
CHF 52.- pro Flasche
Fruchtig, in der Nase schöne Holundernote, passt gut zum Apéro und Vorspeisen

Poggio Argentato 2016
Fattoria le Pupille, Toscana

CHF 48.- pro Flasche
Sauvignon Blanc, Traminer, Petit Manseng, Semillion
Kräftig mit Zitrusnote, passt gut zu Fisch und Geflügel

Rotweine:

Barbera d'Alba 2015
Bruna Grimaldi, Piemont

CHF 56.- pro Flasche
Tiefrote Farbe. In der Nase angenehme Aromen von dunklen Beeren, Äpfeln und Vanille.

Morellino di Scansano Riserva 2015
Fattoria le Pupille, Toscana

CHF 53.- pro Flasche
Dunkles Rubinrot. Eleganter Duft von reifen Früchten und Noten von Röstaromen, dunkler Schokolade, Kirschen und Beeren.

Veran 2015
Finga Biniagual, Mallorca

CHF 66.- pro Flasche
Tiefdunkles Rubinrot. In der Nase intensives Bouquet von würzigen Aromen, Nelken, Vanille, frischen Pflanzen, Eukalyptus, Kokos und Johannisbeeren. Eingebundenen Tannine.

Just Zweigelt 2018
Weingut Ernst, Österreich

CHF 56.- pro Flasche
Dieser dunkel-rubinrote Zweigeln begeistert mit Aromen nach schwarzen Kirschen, Weichseln, dunklen Beeren gepaart von würzigen Aromen nach dunkler Schokolade und süssen Gewürzen.

Malbec 2014
Don Martin, Argentinien

CHF 51.- pro Flasche
Ein Frucht – intensiver Malbec von dichtem Violett – Rot.

Saffredi 2014 Fattoria le Pupille

CHF 110.- pro Flasche
60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit Verdot Dunkles Granat mit violetter Schimmer. Geniales Bouquet, viel blaue Beeren, Cassis, Heidelbeeren, Lakritze, ein dezent floraler Schimmer zeigt die herrliche Aromatik des Cabernets an.