



GENUSSREISE
WEINHANDLUNG & CATERING

Kleinigkeiten zum Start

Erbse • Apfel • Dörrbohnen • Rindstatar

Zum Weisswein

Kalbsbraten • Forelle • Kartoffel • Bärlauch

Lachsforelle • Schwarzwurzel • Birne • Kresse

Für zwischendurch

Poulet • Spinat • Gerste • Rüepli

Die Hauptsache

Fleisch

Lamm • Linse • Kohlrabi • Lattich • Kräuter

Vegetarisch

Feta • Linse • Kohlrabi • Lattich • Kräuter

Noch Wein im Glas

Käse • Sellerie

Das Süsse zum Schluss

Pistazie • Milch • Fenchel • Weisse Schokolade

Menupreise

5- Gänger	89.00
6- Gänger (Dessert od. Käse)	99.00
7- Gänger	109.00
Vegetarisch	75.00 / 85.00 / 95.00

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne auf Anfrage.

Bei der Wahl unserer Produkte achten wir auf Nachhaltigkeit und Saisonalität und berücksichtigen regionale Lieferanten, welche biologisch produzieren.

Den Fisch beziehen wir von der Fischzucht Rubigenhof (Rubigen), das Rind (CH Bio), das Poulet (CH) und das Lamm (CH) von der Metzgerei Simperl (Gümligen).