





Abendkarte

Apéro

 Oliven	8.00
Grissini mit Rohschinken umwickelt	12.00
 Feta mit Oliven	15.00
 Fladenbrot mit Humus	10.00
 Hausgemachte Gemüsepickels	8.00

Vorspeisen

 Blüten - Blattsalat  aus unserer Bio – Gärtnerei mit Erbsen-panna-cotta	15.00
*  kleiner gemischter Frühlings - Salat 	12.00
 Formaggini  Bio Demeter Kuh-Rohmilch aus dem Kräuter-Olivenoel mit (kalt) Gemüse	16.00
Fenchelcarpaccio  mit Sockey MSC Wildlachs oder Berner Berghobelkäse	17.00
 Suppe (fragen Sie den Service)	10.00
Lardo  (fetter Rückenspeck von den Zehendisäuli in Salz und Gewürzen eingelegt und mit einer Steinplatte beschwert) mit grillierter Peperoni	14.00
geräuchertes Forellenfilet (aus naturnaher Fischzucht von Kräiligen) mit Caprenade	17.50

*  möglich

Hauptspeisen

 selbstgemachte Orecchiette  mit grünem und rotem Pesto	18.50/26.00
kaltes Roastbeef (Schweiz; Weiderind) mit Tartarsauce und Frühlings – Rosmarin - Kartoffeln	26.00
Lammhuftplätzli (Australien) vom Grill mit Rhabarberconfit und hausgemachtem Kartoffelstock	36.00
*  dreierlei Falafel vegan (Original/Spinat/ Kürbis-Nuss) mit Meze	26.00
Spargel – Erdbeer – Risotto mit Taleggio	19.50/26.00
Nur für Kinder: hausgemachte Teigwaren  mit Tomatensauce  mit Bio -Hackfleischwürfeli	11.00 14.00

Dessert

Gâteau de Payerne mit China (piemontesischer Gewürzwein)	16.00
Schokoladenkuchen	7.00
Fruchtschnitte	5.00
Auswahl von Käse serviert mit Nussbrot	14.00
Moelleux au chocolat mit Holunderblütensorbet	13.00
Affogato (Espresso mit oder ohne selbstgemachten Amaretto und Vanilleglacé)	13.00
Schoggimousse	7.00
Pannacotta	7.00

Berner Bio Sorbets 

Rahmglacé Gelati di natura aus Venedig