





## Abendkarte

### Apéro

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

### Vorspeisen

 Sommer - Blattsalat  aus unserer Bio – Gärtnerei mit überbackenem Ziegenkäse	15.00
---	-------

*  kleiner gemischter Sommer - Salat 	12.00
--	-------

geräuchertes Forellenfilettartar (aus naturnaher Fischzucht von Krailigen) auf Randencarpaccio	17.00
--	-------

 Kräutergnocchi an Gorgonzolasauce	16.50
---	-------

*  Antipasto misto (siehe Gemüseauswahl im Kühlbuffet)	21.00
--	-------

Wassermelone mit Feta	15.00
-----------------------	-------

\*  möglich

### Hauptspeisen

Lammhuftplätzli (Australien) vom Grill mit süsssaurem Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	34.00
--	-------

Rindshuftstreifen (Uruguay) auf Rucola mit Datteltomaten, Gorgonzola und jungen Kartoffeln.	38.00
---	-------

Frische Forellenfilets (aus naturnaher Fischzucht von Krailigen) mit Estragonsauce auf Sepianudeln und Datteltomaten	36.00
--	-------

*  dreierlei Falafel vegan (Original/ Spinat/Kürbis-Nuss) mit Meze	26.00
--	-------

*  Spargeln (die ersten Spargeln aus Vechigen) mit Pilzragout und jungen Kartoffeln	34.00
---	-------

<b>Nur für Kinder:</b> Teigwarensalat	9.00
---------------------------------------	------

mit Bio  Cervelatwürfeli	13.00
--	-------

### Dessert

marinierte Erdbeeren mit Holunderblütensorbet	11.00
--	-------

Schokoladenkuchen	7.00
-------------------	------

Fruchtschnitte	5.00
----------------	------

Auswahl von Käse serviert mit Nussbrot	14.00
---	-------

Vin santo mit Cantuccini	11.00
--------------------------	-------

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**