

Vorweg

Zum Schluss

Winterlicher Blattsalat 14
Kernen | Gemüse | Granatapfel

★★★

Walliser Weissweinsuppe 13
Trauben | Trockenfleisch | Croutons

★★★

Geissenkäse 18
Randen | Honig | Baumnuss

★★★

Carpaccio vom Gommer Galloway 24
Kapern | Chimichurri | Alpkäse

★★★

Markbein vom Ehringer 16
Hausbrot | Maggia-Pfeffer

Hüftgold 17
Brownie | Orangenragout | Sorbet

★★★

Ich mag nimmä 13
lassen Sie sich überraschen

★★★

Keis Dessert 11
Kaffee Gourmand

★★★

Tobleronemousse 14
Schokovariation

★★★

Say Cheese! 19
Käseauswahl

Deklaration:

Brot: Romer's Hausbäckerei, Biel-Benken

Fleisch / Geflügel:

Nessier Münster, Pistor Rothenburg, Hallenbarter Obergesteln, Kreuzer Obergesteln, Zuber Stalden

Fisch: Fideco Murten, Bianci Zufikon, Valperca Raron, Swissfish Susten, Swisslachs Lostallo

Über Zutaten in unseren Gerichten, sowie
Allergien und Intolleranzen informiert Sie unser
Team auf Anfrage gerne.



Mitten drin

Ehringer Rindsfilet winterliches Marktgemüse Rosmarinkartoffel Cornalinjus	54
★★★	
Gommer Alpschweinfilet winterliches Marktgemüse Butternudeln Calvadosjus	42
★★★	
Maispoularde winterliches Marktgemüse Polenta Soja	28
★★★	
Egliknusperli (Raron) Tartarsauce Salzkartoffeln	36
★★★	
Berglamm winterliches Marktgemüse Munder Safranristotto Kräuterkruste	52
★★★	
saisonale, vegetarische Ravioli-Kreation Tomaten Chutney Belperknolle	34

Wir haben die typischen Portionen der heutigen Zeit angepasst. Wenn es für Sie ein bisschen mehr sein darf, dann lassen Sie es uns wissen, wir bereiten gerne Supplements zu.

**Foodwaste: Wussten Sie schon, dass 25% der Lebensmittel der Hotellerie im Abfall landen?
Daher bemühen wir uns, dem entgegen zu wirken.**