



Menü am 22. Dezember 22

Vorspeise 1: Bunter Wintersalat an Zehendidressing mit Eingemachtem
und Knusprigem (v/gf)
CHF 8

Vorspeise 2: Wärmende Suppe mit Gemüse aus eigener Produktion (v/gf)
CHF 8

Hauptgang Vegi: Hausgemachte Spätzli, Rotkraut aus eigenem Anbau,
Waldpilzragout und eingemachtem aus Birne und Quitte
CHF 32

Hauptgang Fleisch: Geschmortes/Gebratenes vom Berner Hirsch oder Reh
(Wild) an kräftigem Blaubeer-Cognacjus, Rotkraut aus eigenem Anbau und
eingemachtem aus Birne und Quitte
Beilage: Spätzli
CHF 38

Dessert: Malabi mit schwarzen Kirschen und caramelisierten Kernen (v/gf)
CHF 8

Menü am 23. Dezember 22

Vorspeise 1: Bunter Wintersalat an Zehendidressing mit Eingemachtem
und Knusprigem (v/gf)
CHF 8

Vorspeise 2: Burrata und Blutorange an Kräuteröl (gf)
CHF 12

Hauptgang Vegi: Hausgemachte Spätzli, Rotkraut aus eigenem Anbau, Waldpilzragout und Eingemachtem aus Birne und
Quitte
CHF 32

Hauptgang Fleisch: Geschmortes/Gebratenes vom Berner Charolais Rind
(Boulotte, BIO) an seinem Jus mit buntem Wintergemüse aus eigenem
Anbau
Beilage: hausgemachte Spätzli
CHF 35

Dessert: Vanillepannacotta mit Eingemachtem der Saison
CHF 8

