

MÉMOIRE

MENÜ

Bei uns geniessen Sie eine sorgfältig ausgesuchte
Zusammenstellung an saisonalen und regionalen Produkten in 3-,
4- oder 5-Gängen.

Als Apéro, Vorspeise und Dessert servieren wir Ihnen eine
Auswahl aller aufgeführten Speisen zum Teilen in die Mitte Ihres
Tisches.

Auf Anfrage servieren wir ein gleichwertiges vegetarisches Menü.

3-Gang Menü | 78 CHF Wine Pairing | 36 CHF
Vorspeise | Hauptgang | Käse oder Dessert

4-Gang Menü | 98 CHF Wine Pairing | 48 CHF
Apéro | Vorspeise | Hauptgang | Käse oder Dessert

5-Gang Menü | 115 CHF Wine Pairing | 60 CHF
Apéro | Vorspeise | Hauptgang | Käse | Dessert

APÉRO

Hausgebackenes Maisbrot
Olivenöl und Meersalz

Oliven

Getrockneter Schinken
Fabian Molinari, Simplon Südseite

Geröstetes Knochenmark
und getrocknete Felchen

Hacktätschli

VORSPEISEN

Roher Spargelsalat
Burrata, Kartoffeln und Radieschen

Gebatener Lattich
Eigelb, Hirse, Apfel und Belper Knolle

Schweinebauch
Gersten-Miso, Steinfels Bier und Federkohl

HAUPTGÄNGE

Gnocchi
Spargel, Bärlauch, Pilze und Rucola

oder

Lachsforelle
Merrettich und Schnittlauch
serviert mit Tagesbeilagen

oder

Bistecca
vom Omoso Jungrind, Berner Oberland
serviert mit Tagesbeilagen

KÄSE

Käse-Auswahl
Jumi, Berner Oberland
Relish, Zwieback

DESSERT

Gebackene Mousse au Chocolat
Sauerrahm-Espuma

Frischgefrorenes Sorbet