Von uns für Sie, schön sind sie hier. CHEF DE CUISINE

Michèle Meier

GASTGEBERIN

Cindy Neubauer

MIT UNSEREM TEAM

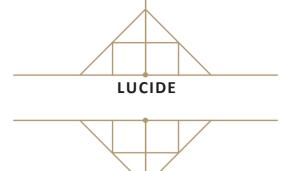
Lois, Mascha Daniel, Giorgio, Tiëmo, Waran Amelia, Magdalena, Martina Christoph, Darius

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich gerne an unser Serviceteam.

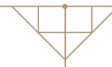
DEKLARATION
Rindsentrecôte | Jumi AG • Bern
Rindsnuss | Ueli-Hof / Jumi AG • Bern
Käse | Chäs Chäller • Luzern
Lachs | Schweiz
Muscheln | Frankreich
Lamm | Schweiz
Geflügel | Schweiz
Brot | Eigenbrötler
Brioche | Kreuz Bäckerei
Toast-Brot | Heini

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Guten Appetit!



MENU à la carte



VORSPEISEN

BLATTSALAT 20

Burrata | Radischen | Blumenkohl | Nuss-Kernemix Pumpernickelchips

RINDSTATAR 36

oder

RANDE 29

Blumenkohl | Portulak | Pommery-Senf | Pistazie | Kapern

WARME ZWISCHENGERICHTE

TAGESSUPPE 20

BRASATORAVIOLI 36 / 54

Parmesan

oder

MARONIRAVIOLI 29 / 47

Sellerie | Apfel | Zitrone



SWISS LACHS & MUSCHELN 58

Rollgerste | Dill | Lauch | Buttermilch

ZWEIERLEI SÄULI VON DER UELI-HOF BIO-METZGEREI 58

oder

PIEMONTESER RINDSENTRECÔTE VON JUMI 62

Flower Sprouts | Schalotten | Pflaume Kartoffelmousseline | Schnittlauch

KÜRBIS 49

Flower Sprouts | Schalotten | Pflaume

Kartoffelmousseline | Schnittlauch

DESSERT

GEFROREN IN LUZERN 18

Sorbet und Glacé

BIRNE 18

Quarkschaum

VANILLE 22

Clementine

WEICHKÄSE 18

Schlorzifladen