

Sommer-Menuvorschläge

- wir bitten Sie, sich für EIN Menu zu entscheiden.
 - die einzelnen Gerichte der Menus können ausgetauscht oder mit einer weiteren Vorspeise ergänzt werden.
 - wir kochen vorwiegend mit biologischen und regionalen Produkten, Ausnahmen werden deklariert.
 - Die zwei Tage vor dem Anlass gemeldete Teilnehmerzahl gilt als verbindlich und dient als Rechnungsgrundlage.
 - bei Fragen rufen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gerne!
-

1.

Geräuchertes Bielersee Felchenfilet mit Meerrettichschaum
und sommerlichem Blattsalat

Kalte oder warme Tomatensuppe mit Basilikum

Kalbsfilet (am Stück gegart) auf Rosa-Pfeffersauce,
buntes Gemüse und gratinierte Kartoffel-Gnocchi

Sommer Sorbet Trilogie

86.-

2.

Quark-Terrine
auf mariniertem Gemüse mit Basilikumpesto
sommerliche Blattsalate

Pouletbrust-Saltimbocca
gefüllt mit Büffelmozzarella und Ochsenherz Tomaten
Portweinjus, Spinat und Weissweinsrisotto

Limetten-Mascarponecrème

56.-

3.

Warmer Geissfrischkäse mariniert mit Kräutern und Pfeffer
sommerliche Blattsalate

Frischer Fisch vom Markt (je nach Angebot)
Safran-Vanilleschaum
junger Spinat und Kräuter-Reis

Panna cotta auf Beeren- Kompott

66.-

4.

Hausebeizter Schottischer Lachs
mit Spinat-Panna Cotta, Mönchsbart mit Zitrone
und Dill-Senfsauce

Rindsfilet (am Stück gegart) an Bergamotte-Jus,
Sommergemüse und Ofenkartoffeln

Variation von der Carma Schokolade mit Erdbeeren

75.-

5.

Sommerblattsalat von der aktuellen Karte

Kalbsrücken (am Stück gegart) mit Schalotten-Rotweinsauce,
gebackene Thymian-Zucchetti,
Safranrisotto

Beeren-Törtchen mit Vanilleglacé

71.-

Vegetarische Vorschläge für den Hauptgang können aus der aktuellen Abendkarte
gewählt wählen.