

**« MAN SOLL DEM LEIB ETWAS
GUTES BIETEN, DAMIT DIE SEELE
LUST HAT, DARIN ZU WOHNEN »**

Winston Churchill

Viel Freude in unserem Haus wünschen Ihnen

Nina Volken
und das Lindeneegg-Team

**« AU CORPS IL CONVIENT D'OFFRIR
DE BONNES CHOSES POUR QUE
L'ÂME AIT ENVIE DE L'HABITER »**

Winston Churchill

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir
dans notre maison

Nina Volken
et toute l'équipe de la Villa Lindeneegg

MENU

Kerbelwurzel

Brunnenkresse, Apfel, Sherryessig

Racine de cerfeuil

Cresson de fontaine, pomme, vinaigre de Sherry

Kürbis

Cremesuppe, Jakobsmuschel, Zitronengras, Vanille

Courge

Soupe à la crème, coquille Saint-Jacques, citronnelle, vanille

Frutiger Stör

Zitrusfrüchte, Risotto, grüner Pfeffer, Barba di frate

Esturgeon de Frutigen

Agrumes, risotto, poivre vert, barba di frate

und / oder

et / ou

Ente

Rotkraut, Sellerie, Clementine, Polenta

Canard

Chou rouge, céleri, clémentine, polenta

Regionale Käseauswahl

Hausgemachtes Früchtebrot, Chutney, Senf, Chips

Choix de fromages régionaux

Pain aux fruits maison, chutney, moutarde, chips

Kokosnuss

Ananas, Rum, Baiser

Noix de coco

Ananas, rhum, baiser

5 Gänge 93.00 (excl. Käse / fromages)

4 Gänge 84.00 (excl. Käse/ fromages)

+ 12.00 (Käse / fromages)

Weinbegleitung klein 25.00

Weinbegleitung gross 35.00

VEGETARISCHES MENU VEGETARIEN

Kerbelwurzel

Brunnenkresse, Apfel, Sherryessig

Racine de cerfeuil

Cresson de fontaine, pomme, vinaigre de Sherry

Kürbis

Cremesuppe, Dörraprikose, Zitronengras, Vanille

Courge

Soupe à la crème, abricot sec, citronnelle, vanille

Artischocken-Ravioli

Salzkapern, Trevisano, Senfrüchte, Bleuchâtel

Ravioli aux artichauts

Câpres au sel, trevisano, fruits à la moutarde, Bleuchâtel

und / oder

et / ou

Gemüse-Pakoras

Süsskartoffel, Beluga Linsen, Safran, Soja-Labneh

Pakoras de légumes

Patate douce, lentilles Beluga, safran, labneh de soja

Regionale Käseauswahl

Hausgemachtes Früchtebrot, Chutney, Senf, Chips

Choix de fromages régionaux

Pain aux fruits maison, chutney, moutarde, chips

Kokosnuss

Ananas, Rum, Baiser

Noix de coco

Ananas, rhum, baiser

5 Gänge 82.00 (excl. Käse / fromages)

4 Gänge 74.00 (excl. Käse/ fromages)

+ 12.00 (Käse / fromages)

Weinbegleitung klein 25.00

Weinbegleitung gross 35.00

VORSPEISEN / LES ENTREES

Winterlicher Blattsalat (vegan)

Portulak, Schwarzwurzel, Birne,
Nussöl-Dressing

Salade d'hiver (vegan)

Pourpier, salsifis noir, poire,
sauce à l'huile de noix

12.00

Kerbelwurzel

Brunnenkresse, Apfel, Sherryessig

Racine de cerfeuil

Cresson de fontaine, pomme, vinaigre de Sherry

16.00

Rindstatar

Rande, Senf, Sauerteigbrot

Tartare de bœuf

Betterave, moutarde, pain au levain

22.00

Artischocken-Ravioli

Salzkapern, Trevisano, Senfrüchte, Bleuchâtel

Ravioli aux artichauts

Câpres au sel, trevisano, fruits à la moutarde, Bleuchâtel

19.00

Kürbis

Cremesuppe, Jakobsmuschel,
Zitronengras, Vanille

Courge

Soupe à la crème, coquille Saint-Jacques,
citronnelle, vanille

18.00

HAUPTGÄNGE / LES PLATS PRINCIPAUX

Ente

Rotkraut, Sellerie, Clementine, Polenta

Canard

Chou rouge, céleri, clémentine, polenta

48.00

Schulterspitz vom Freilandrind

Schmorgemüse, Essigschalotten,
Trüffel-Mousseline

Palette de bœuf

Légumes braisés, échalotes au vinaigre,
mousseline à la truffe

46.00

Frutiger Stör

Zitrusfrüchte, Risotto, grüner Pfeffer, Barba di frate

Esturgeon de Frutigen

Agrumes, risotto, poivre vert, barba di frate

42.00

Gemüse-Pakoros (vegan)

Süßkartoffel, Beluga Linsen, Safran, Soja-Labneh

Pakoros de légumes

Patate douce, lentilles Beluga, safran, labneh de soja

34.00

Artischocken-Ravioli

Salzkapern, Trevisano, Senfrüchte, Bleuchâtel

Ravioli aux artichauts

Câpres au sel, trevisano, fruits à la moutarde, Bleuchâtel

35.00

Ente aus Frankreich / Canard, France

Bio-Freilandrind aus der Schweiz / Bœuf Bio élevé en plein air, Suisse

Stör aus Frutigen / Esturgeon de Frutigen

DESSERTS / LES DESSERTS

Schokolade

Banane, Sesam, Yuzu

Chocolat

Banane, sésame, yuzu

12.00

Kokosnuss

Ananas, Rum, Baiser

Noix de coco

Ananas, rhum, baiser

14.00

Regionale Käseauswahl

Hausgemachtes Früchtebrot,
Chutney, Senf, Chips

Choix de fromages régionaux

Pain aux fruits maison,
chutney, moutarde, chips

15.00

Fragen Sie uns, wenn Sie Glace, Sorbet oder ein veganes Dessert wünschen.

Demandez-nous, si vous souhaitez glace, sorbet ou un dessert vegan.

Deklaration / Déclaration

Fleisch / Viande

- Bio-Metzg AG, Kirchberg
- Platzhirsch, M. Hofer

Fisch / Poisson

- Schröder Comestibles
- Tropenhaus Frutigen

Gemüse / Légumes

- Dasen, Gerolfingen
- Terraviva, Kerzers
- Horai, Bern

Milchprodukte und Käse / Produits laitiers et fromage

- Lysser Chäsi, Lyss
- Beeler, Mellingen

Brot / Pain

- Schlossbeck, Nidau

Eier / Œufs

- Stiftung Brüttelenbad, Brüttelen (Bio)

Teigwaren

- Novena, Goms (z.T. Bio)

Wir verwenden Schweizer Biofleisch (Ausnahmen sind deklariert).
Nous utilisons de la viande Bio Suisse (exceptions sont déclarées).

Preise in CHF inkl. 7.7% MWST. / Prix en CHF incl. 7.7% TVA
02.2018
