

Gastkochmenu

Tartar von der Rubiger Lachsforelle,
Garten Baveroise, Frühlingstartine

*Sauvignon Blanc Rosenau AOC
Weinbau Ottiger*

Unterseener Freiland Onsen Ei,
Baumnussbutter Espumas, Belper Knolle

*Heidegger Pinot Gris AOC
Schloss Heidegg*

Köstlichkeiten vom Rychengarten Jungrind
mit „Chanel Nr.5“ vom Rugen
Böniger Vollkornspätzli, Kirchdorfer Gemüse

*Pinot Noir "B" Rosenau AOC
Weinbau Ottiger*

Dreierlei AOP Alpkäse von Feuzes Bärgli oberhalb Saxeten

*Heidegger Pinot Gris Flétrie
Schloss Heidegg*

Süsse Überraschung aus dem Berner Oberland

Menu CHF 125.00
Weinbegleitung CHF 38.00