

# menü

---

## **Snacks**

Fenchel | Fichte | Buchweizen

## **Brot**

Tatar | Salzbutter | Olivenöl

## **Kohlrabi**

Holunder | Sonnenblumenkern | Senf

## **- Wassermelone -**

Knoblauch | Buchweizen | Frischkäse

## **- Tortellini -**

Burrata | Berner Rose | Majoran

## **- Brokkoli -**

Rauchmandel | Salzzitrone | Rahm

## **Igelstachelbart**

BBQ-Sauce | Leekchi | Rauchbutter

## **Holunder**

Beere | Champagner

## **- Blaues Hirni -**

Aronia | Senf | Baumnuss

## **Karotte**

Sanddorn | Vanille

## **Friandise**

Käsekuchen | Quitte | Schokolade

## **Menü classic 148**

**- Zusatzgang je 20 -**

## **Getränkebegleitung 98**

**- Zusatzgetränk je 12 -**

alle Gänge a la carte erhältlich  
CHF inkl. MwSt.

# saisonal ZOE regional

---

## **Gemüse**

Hof am Stutz

Christoph Messerli und Aline Gerber

3126 Kaufdorf

Bergkartoffeln.ch

Freddy Christandl

Albulatal

## **Eier**

Hof am Stutz

## **Käse**

Jumi

3067 Vechigen

Toni und Maya Imfeld

3655 Sigriswil

## **Brot**

Sicula

Massimo Calandra

3012 Bern

Jovi's glutenfreie Bäckerei

3007 Bern

## **Pilze**

Daniel von Ballmoos

3013 Bern

Fungi Futuri

3612 Steffisburg

Da wir uns bei der Menüplanung von der saisonalen und regionalen Verfügbarkeit leiten lassen, können sich kurzfristige Änderungen ergeben.

Auszug unserer Lieferant\*innen