



Kräutermenü

Herb menu

Roma Tomaten-Trüffelterrinen auf Pfirsichspalten und
Frühlingslauch-Vinaigrette

Roma Tomato and truffle terrine on peach slices and spring leek vinaigrette

Scheiben vom rosa gebratenem Lamm-entrecôte in einem Mantel
aus Wiesensalbei und Senfkresse auf Pekannuss-Polenta
dazu bunter Blumenkohl

*Slices of pink roasted lamb entrecôte in a coat of meadow sage and mustard cress
on pecan polenta served with colourful cauliflower*

Leichter Kräuterbrioche gefüllt mit Vanille-Bourboncreme
an Berner Ingwerlikör-Aprikosen

*Light herb brioche filled with vanilla bourbon cream
with Bernese ginger liqueur apricots*

Zur Vorspeise servieren wir
Alpines Salz und hausgemachtes Brot
(15 Minuten Zubereitungszeit)

CHF 72.00