



Kräutermenü Vegan Sommer 2021

Erbsen-Kürbisterrine auf jungem Friseesalat
und Limetten-Schnittlauchvinaigrette

Pea and pumpkin terrine on young frisee salad and lime-chive vinaigrette

Kräutercremesüppchen mit Steinpilz-Rosmarinnocken

Herb cream soup with Porcini mushroom and rosemary dumplings

oder

Kerbel-Sauerkirsch Lassi

Chervil-sour cherry lassi

Cremige Pastinaken-Nocken auf Mini-Grillgemüse
an Kräuterpesto und Löwenzahn

*Creamy parsnip dumplings on mini grilled vegetables
with herb pesto and dandelion*

Leichter Kräuterbrioche gefüllt mit Vanille-Bourboncreme

an Berner Ingwerlikör-Aprikosen

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

* * *

* *

*

CHF 65.00 p.P.