





Abendkarte

Apéro

 Oliven	8.00
Grissini mit Rohschinken umwickelt	12.00
 Feta mit Oliven	15.00
 Fladenbrot mit Humus	10.00
 Hausgemachte Gemüsepickels	8.00

Vorspeisen

 Blüten - Blattsalat 	
aus unserer Bio – Gärtnerei mit	
Formaggini  Bio Demeter Kuh-Rohmilch aus dem Kräuter- Olivenoel	17.00
*  kleiner gemischter Frühlings - Salat 	12.00
 Aromatischer Blattsalat mir Burratine und Erdbeeren	17.00
Teigwaren: grüne Spargel – Rondellen im Orangenteig	16.00/32.00
Fenchelcarpaccio  mit Sockey MSC Wildlachs oder Berner Berghobelkäse	17.00
 Suppe (fragen Sie den Service)	10.00
Lardo  (fetter Rückenspeck von den Zehendisäuli in Salz und Gewürzen eingelegt und mit einer Steinplatte beschwert) mit grillierter Peperoni	14.00
Linsensalat mit geräucherter Entenbrust (Frankreich)	17.50
Bruschetta mit jungen Artischocken	14.00
*  möglich	

Hauptspeisen

 Kräutergnocchi an Gorgonzolasauce	16.50/22.50
Lammhuftplätzli (Australien) vom Grill mit Süsskartoffelstock und Spargelragout	34.00
Rindshuftstreifen (Urugay) auf Rucola  mit Datteltomaten, Gorgonzola und jungen Kartoffeln.	38.00
*  dreierlei Falafel vegan (Original/Spinat/ Kürbis-Nuss) mit Meze	26.00
*  Spargel – Erdbeerrisotto	19.50/26.00
Nur für Kinder: hausgemachte Teigwaren  mit Tomatensauce  mit Bio -Hackfleischwürfeli	11.00 14.00

Dessert

Gâteau de Payerne mit China (piemontesischer Gewürzwein)	16.00
marinierte Erdbeeren mit Holunderblütensorbet	11.00
Schokoladenkuchen	7.00
Fruchtschnitte	5.00
Auswahl von Käse serviert mit Nussbrot	14.00
Creme catalane	12.00
Affogato (Espresso mit oder ohne selbstgemachten Amaretto und Vanilleglacé)	13.00
Schoggimousse	7.00
Pannacotta	7.00

Berner Bio Sorbets

Rahmglacé Gelati di natura aus Venedig