

Dinner Menu | à la carte

to discover, to enjoy, to share. We recommend 3–4 dishes per person!

à découvrir, à savourer, à partager. Nous vous recommandons 3 à 4 plats par personne !

Starters | Entrées

Stracciatella | Mustard greens | Crispy chilli 14

Stracciatella | Feuilles de moutarde | Piment croustillant 14

Radicchio & Castelfranco | Pear | Pumpkin seeds | Elderberry 18

Radicchio & Castelfranco | Poire | Graines de courge | Baies de sureau 18

Seeland carrots | Cabbage | Mint | Sesame 18

Carottes du Seeland | Chou | Menthe | Sésame 18

Hen rillettes | Orange | Sourdough bread 18

Rillettes de poule | Orange | Pain au levain 18

Devilled eggs | Mustard seeds | Dill 12

Œufs mimosa | Graines de moutarde | Aneth 12

Bread & butter | Sourdough bread | Jumi Silberbutter | Unlimited refills | Per person 4

Pain & beurre | Pain au levain | Beurre Silberbutter de Jumi | À discrétion | Par personne 4

Intermediate | Plats intermédiaires

Mushroom trio | Goat's cheese from Wangen | Sage | Butter 24

Trio de champignons | Fromage de chèvre de Wangen | Sauge | Beurre 24

Alpine pike-perch | Sauerkraut | Golden beetroot | Riesling beurre blanc 26

Sandre des Alpes | Choucroute | Betterave jaune | Beurre blanc au riesling 26

VIERTE WAND

Mains | Plats principaux

Omoso young beef tartare | Hand-cut | Mustard seeds | Organic egg yolk | Brioche 36
Tartare de jeune bœuf Omoso | Coupé au couteau | Graines de moutarde | Jaune d'œuf bio | Brioche 36

24-hour braised beef | Braised onion | Gremolata 34
Bœuf braisé pendant 24 heures | Oignon braisé | Gremolata 34

Duck breast from the Alpstein | Quince | Chicory | Bernese Sichuan pepper 38
Magret de canard de l'Alpstein | Coing | Endive | Poivre du Sichuan bernois 38

Roasted black salsify | Hollandaise sauce | Hazelnut | Watercress 28
Salsifis noirs rôtis | Sauce hollandaise | Noisette | Cresson de fontaine 28

Braised celeriac | Truffle | Kale | Büschelibirne pear 28
Céleri-rave braisé | Truffe | Chou kale | Poire Büschelibirne 28

On the side | Crispy potatoes or quark knöpfli 8
En accompagnement | Pommes de terre croustillantes ou knöpfli au séré 8.

Desserts

Profiteroles | Grand cru chocolate | Vanilla 16
Profiteroles | Chocolat grand cru | Vanille 16

Baked apple | Almond | Raisins | Bay leaf 16
Pomme au four | Amande | Raisins secs | Laurier 16

Tiramisu | Homemade sponge cake 16
Tiramisu | Biscuit maison 16

Homemade ice cream | Caffè bianco · Sorbet | Plum & thyme | Mandarin 8
Glace maison | Caffè bianco · Sorbet | Pruneau & thym | Mandarine 8

Espresso Martini | Matte vodka | Cops liqueur | Espresso 17
Espresso Martini | Vodka Matte | Liqueur Cops | Espresso 17

Negroni | Blood orange sorbet 17
Negroni | Sorbet à l'orange sanguine 17

Prices in CHF, including VAT.| Prix en CHF, TVA incluse.

VIERTE WAND