

Zum Entdecken, zum Geniessen, zum Teilen. Wir empfehlen 3–4 Gerichte pro Person.

Stracciatella | Blattsenf | Crispy Chili 14

Radicchio & Castelfranco | Birne | Kürbiskerne | Holunderbeere 18

Seeländer Rüebli | Chabis | Minze | Sesam 18

Rillettes vom Suppenhuhn | Orange | Sauerteig 18

Œufs Mimosa | Senfsaat | Dill 12

Brot & Butter | Sauerteig | Silberbutter von Jumi | à discrétion | pro Person 4

Pilz-Trio | Wangener Ziegenkäse | Salbei | Butter 24

Alpen-Zander | Sauerkraut | Gelbe Rande | Riesling-Beurre-Blanc 26

Tatar vom Omoso Jungrind | handgeschnitten | Senfkorn | Bio-Eigelb | Brioche 36

24h geschmorter Rindsbrasato | Schmorzwiebel | Gremolata 34

Entenbrust aus dem Alpstein | Quitte | Chicorée | Berner Szechuanpfeffer 38

Geröstete Schwarzwurzel | Hollandaise | Haselnuss | Brunnenkresse 28

Geschmorter Knollensellerie | Trüffel | Federkohl | Büschelibirne 28

Die Begleitung dazu | Knusper-Kartoffeln oder Quarkknöpfli 8

Profiteroles | Grand-Cru-Schokolade | Vanille 16

Bratapfel | Mandel | Rosinen | Lorbeer 16

Tiramisu | Hausgemachtes Biskuit 16

Hausgemachtes Glacé | Caffè bianco **Sorbet** | Zwetschge-Thymian | Mandarine 8

Espresso Martini | Matte-Wodka | Cops-Likör | Espresso 17

Negroni | Blutorangen-Sorbet 17

VIERTE WAND