

"No He"

Bei unseren Gerichten stammen sämtliche Hauptzutaten aus der Umgebung im Umkreis von 40 Kilometern. Hinter den Produkten stecken spannende Persönlichkeiten wie lokale Jäger, Fischer, Bauern oder Lebensmittelproduzenten, die mit Liebe zum Detail qualitativ hochstehende Produkte herstellen.

Stefan Beer & sein Team verarbeiten diese Produkte in moderne kreative, dezent-verspielte & schlichte Gerichte.

KALTE VORSPEISEN

"Berner Lachsforellen Tatar" ^{G, L}	39
Schangnauer Büffel Stracciatella, Dill, Bödelibrot Knusper	
"Pollo-Trota-Caviale" ^L	39
Köstlichkeiten aus Einiger Geflügel & Sigriswiler Forelle, La Terrasse Osietra Kaviar	
Köstlichkeit von der weissen & grünen Berner Spargel, Kräutersalat ^{VEGAN}	28
- Mit Schangnauer Büffel Stracciatella ^L	8
- Mit Tatar von der Berner Lachsforelle	11

FRUTIGER KAVIAR (auch ideal zum teilen)

Victoria-Jungfrau Osietra Kaviar vom Russischen Stör, 50 gr ^{G, L}	189
---	-----

WARME VORSPEISEN

"Rhabarber Cappuccino" ^L (Auf Wunsch auch VEGAN erhältlich)	18
Orientalisch abgeschmeckter Kiesener Rhabarber & Meiringer Alpenmilch	
Angeräucherte Agnolotti von Marco's Brienersee Hecht im Sud ^{G, L}	26
Kirchdorfer Fenchel, Dill	

SORBET ALS ERFRISCHUNG

"Victoria la fée verte" – Matte Absinth Sorbet mit seinem Zauber ^{VEGAN}	11
"The White Russian" – Meiringer Molke, Xellent Vodka, Kaffee ^{E=mc2 L}	11

HAUPTGÄNGE

Bachforelle aus der Grabenmühle Sigriswil, Berner Blumenkohl, Schnittlauch Öl ^L	56
Oberländer Kalbs "Nose to Tail" ^{G, L}	62
Berner Grünspargel – Erbsen "Frikassee", Seftiger Champignons	
Cassolette von weissen Belper Spargeln, hiesiger Emmer ^{VEGAN, G}	44
Sommerweisserbsen & Grünenmatter Raps Öl-Mousseline	

GROSSE PIÈCE

Château Briand "La Terrasse" mit seinen reichhaltigen Beilagen ^{G, L}	
Ab 2 Personen / pro Person	74

"Z Menu Vo Hie"

"Z Menu vo Hie" ist nicht nur der Ursprung von unserer lokalen Küche, sondern auch ein absolut kulinarisches Erlebnis in dem Sie das Beste aus der Region entdecken können auf Wunsch auch mit einer Berner Weinbegleitung.

Stefan Beer & sein Team überraschen Sie mit fünf oder sechs Gängen.

5-Gang-Menu CHF 125 / inklusive Weinbegleitung CHF 197

6-Gang-Menu CHF 135 / inklusive Weinbegleitung CHF 207

KÄSE

"The best of three" ^{V, G, L}	22
Das Beste von Feuzes Bergli, der Molkerei Meiringen & Jumi mit Victoria's Berghonig von unseren Hotel-Bienen	
Mauerhofer's Käse-Auswahl mit Berner Lebkuchen 3 Stk. ^{V, G, L}	18
5 Stk.	24

BUGS BUNNY'S FAVORIT

Frühlings-Rüebli Sorbet, Sauerampfer, Därliger Walnuss ^{VEGAN}	12
---	----

DESSERT

Variation aus heimischen Erdbeeren ^{V, G, L}	19
Steffisburger Schaumwein Granita, Meiringer Doppelrahm & Brioche	
Vereinigung aus Kiesener Rhabarber & Waldmeister aus unserem Garten ^{VEGAN, G}	19
Felchlin Milkschokolade, Vanille, Karamell, Pinienkerne ^{V, G, L}	19
Crêpes Suzette ^{V, G, L}	
Ab 2 Personen / pro Person	29

V= Vegetarisches Gericht G= Gericht mit Gluten

L= Gericht mit Laktose

*Die Hauptzutaten vom Crêpes Suzette

sowie der Felchlin Milkschokolade sind nicht "Vo Hie".

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise sind in CHF inklusive 7.7% Mehrwertsteuern.