

Spezialitäten "vo Da"

Bei den Spezialitäten "Vo Da" verbinden wir regionale & hochqualitative Produkte mit sorgfältig auserlesenen Ingredienzen der näheren Umgebung oder falls dies einmal nicht möglich ist, von so nahe wie möglich.

KALTE VORSPEISEN

Frutiger Zander, Victoria's Osietra Kaviar, Mattener Sauergraeuch Apfel ^L	39
Victoria's Nüssli Shake Salad, Unterseener Freiland Ei, Kürbis Crème ^L	16
Jungfraujoch Birnenessig - mit gebratenem Mattener Speck	19
Geröstete Randen aus Tschingel, Meiringer Geisskäse ^{V, L} VICTORIA-JUNGFRAU Baumnüsse, Heimberger Quitten	25
Hochzeit von Spiezer Geflügel, Cumberland ^{G, L} Idee von der VICTORIA-JUNGFRAU Birne & "Unterseener Bätzi"	29

WARME VORSPEISEN / SUPPEN

Unterseener Kürbissüppchen, Oberländer Pouletrückenfilets, Sigriswiler Boskop ^L	19
Unterseener Freiland Onsen Ei, Bödeli Trüffel, Baumnussbutter Espumas ^L	22

FRUTIGER KAVIAR (auch ideal zum teilen)

Oona VICTORIA-JUNGFRAU Osietra Kaviar vom Russischem Stör, 50gr ^{G, L}	189
Oona N°103 – Traditionnel vom Sibirischen Stör, 50gr ^{G, L}	169

SORBET ALS ERFRISCHUNG

"Rugen Swiss Cristal Gin & Tonic aus der Küche" ^V	9
--	---

HAUPTGÄNGE

Sigriswiler Saiblingsfilet, Salbei-Joghurt, Kräutergarten Öl ^L Rychengarten Gemüse, Mattener Gaufrettes	56
24 Std geschmorte Berner Oberländer Kalbsbacken "Bourguignonne" ^{G, L}	56
Köstlichkeiten vom Truthahn aus Einigen bei Spiez, Bödeli Trüffel, Sellerie ^{G, L} Mattener Thymiankartoffeln	52
Rindsfilet vom Oberländer Rind mit seinem Mark ^{G, L}	65

"Z Menu Vo Hie"

Beim Menu "Vo Hie" stammen sämtliche Hauptzutaten aus der Umgebung im Umkreis von 40 Kilometern & sind daher nicht nur regional & saisonal sondern stammen auch von spannenden Personen wie lokale Jäger, Fischer, Pilze Sammler, Käser, Bauern oder passionierte Lebensmittelproduzenten, welche viel Liebe ins Detail & Qualität in ihre Produkte stecken.

Stefan Beer & sein Team verarbeiten diese Produkte in moderne, kreative, dezent-verspielte & schlichte Gerichte, welche Sie als Überraschungsmenü in drei bis sechs Gängen mit einer Berner Wein- oder Bödeli-Getränkebegleitung geniessen.

3-Gang-Menu CHF 95 / inklusive Wein CHF 140

4-Gang-Menu CHF 115 / inklusive Wein CHF 170

5-Gang-Menu CHF 125 / inklusive Wein CHF 195

6-Gang-Menu CHF 135 / inklusive Wein CHF 205

Spezialitäten "Vo Fern"

Unser kulinarisches Angebot ergänzen wir mit einer feinen Auswahl an einzigartigen & schmackhaften Produkten aus unterschiedlichsten Regionen der Welt.

KALTE VORSPEISEN

Tatar von der Jakobsmuschel, Schwarzwurzeln, Sauerrahm, Limette ^L 34

WARMER VORSPEISEN

Gebatene Foie Gras, Sauergrauwech Apfel, "Unterseener Bätzi" ^{G, L} 39

Smoky Hummer Thermidor "Jack in the Box" ^L 39

HAUPTGÄNGE

"La Terrasse" Bouillabaisse & Frutiger Oona Kaviar ^{G, L} 65

"Filet Rossini" vom Oberländer Rind, Foie Gras, Bödeli Trüffel ^{G, L} 78

TAGESSPEZIALITÄT

Grosse Pièce – Unsere Tagesspezialität am Tisch tranchiert, ab 2 Personen Tagespreis

V= Vegetarisches Gericht G= Gericht mit Gluten L= Gericht mit Laktose

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.