

"L' Menu Vo Hie"

Kirchdorfer Randen, Quitten aus unserem Garten, Därliger Baumnüsse, Brombeeren Gel & Essig
oder

"Treffen sich zwei Bauern mit dem Tropenhaus Frutigen"
Köstlichkeiten vom Stör, Zander, Kartoffeln, Osietra Kaviar, Vodka, Freiland Ei
oder

"Berner Oberländer Foie Gras Rossini"
Hiesige Geflügelleber, Rinder-Confit, einheimische Trüffel, Einiger Birnenkompott



"Culurgiones" mit Kirchdorfer Tomaten, Spinat, Kartoffeln & Kräutern aus dem Garten
oder

"Nose to Tail" Augstmatthorn Hirsch im ersten Akt
Angeräucherter "Hunters Pie" – Sanft gegartes vom Hirsch, geröstetes von der Berner Zwiebel



"Victoria la fée verte" – Matte Absinth Sorbet mit seinem Zauber



"Nose to Tail" Augstmatthorn Hirsch im zweiten Akt
Köstlichkeiten vom Hirsch, Pilze aus hiesigen Wäldern
Rotkohl-Velouté, Rosenkohl, Kräuter-Spätzli

oder

Rubiger Lachsforelle, Kirchdorfer Rübli, Thuner Ingwer, Oberländer Birnen

oder

Angeräucherte Kirchdorfer BBQ Karotten,
Steffisburger "Linsen-Hummus", Tomaten Marmelade
BBQ-Kräuter Öl, Mattener "Pommes Berny", Apfel-Thymian Kompott



Ringoldswiler Brie, einheimischer Trüffel, schwarze Nüsse & Birnen aus unserem Garten



Zwetschgen vom Wypsacherhubel in Bönigen, Verveine aus unserem Garten