

"Z' Menu Vo Hie", Weinbegleitung

Sauvignon Blanc 2017, Anne-Claire Schott
Twann, AOC Bielersee
Sauvignon Blanc

Gipfelstürmer 2017, Rebbaugenossenschaft Spiez
Spiez, AOC Thunersee
VB 32-7, Riesling x Sylvaner

Chardonnay 2016, Anne-Claire Schott
Twann, AOC Bielersee
Chardonnay

oder

Cabernet Jura 2016, Rebbaugenossenschaft Spiez
Spiez, AOC Thunersee
Cabernet Jura

Freisamer Spätlese 2016, Sabine Steiner
Schnelz, AOC Bielersee
Freisamer

Steffisburger Portwein 2011, Andreas Lanz,
Rebbau Steffisburg, AOC Thunersee
Regent

La
Terrasse

"Z' Menu Vo Hie"

Amuse Bouche



Frutiger Zander, Victoria's Osietra Kaviar
Mattener Sauergraeuch Apfel

oder

Geröstete Randen aus Tschingel, Meiringer Geisskäse
VICTORIA-JUNGFRAU Baumnüsse, Heimberger Quitten



Unterseener Freiland Onsen Ei, Trüffel
Baumnussbutter Espumas



"Rugen Swiss Cristal Gin & Tonic aus der Küche"



Sigriswiler Saiblingsfilet, Salbei-Joghurt, Kräutergarten Öl
Rychengarten Gemüse, Mattener Gaufrettes

oder

Köstlichkeiten vom Truthahn aus Einigen bei Spiez
Trüffel, Sellerie, Mattener Thymiankartoffeln



"Drei Jahrgäng AOP Alpchäs vo Feuzes Bärgli"



Bödeli "Rumtopf"



Friandises