

La Terrasse

Valentinstags Menu

vom 14. Februar 2019

Sot-l'-y laisse, Victoria's Berghonig & Thymian Espuma

Sot-l' y-laisse, victoria's mountain honey & thyme espuma

Jeeper Grand Rosé, Domaine Jeeper, Champagne, Frankreich



Tatar von der Rubiger Lachsforelle, Winter Bavaoise & Tartine

Tartar of Rubiger salmon trout, winter bavaoise & tartine

Sauvignon Blanc 2017, Martin Hubacher, AOC Bielersee, Schweiz



Gin & Tonic aus der Küche

Gin & tonic from our kitchen



Köstlichkeiten vom Berner Oberländer Rind "mitem Säbel Vo Hie", Kräuterwhisky Likör "Chanel Nr. 5" vom Rugen & Mattener Gaufrettes

Delicacies of regional beef "mitem Säbel vo Hie"

Herb Whisky Liqueur "Chanel Nr. 5" from Rugen & Mattener Gaufrettes

Cabernet Jura 2016, Rebbau Genossenschaft Spiez, AOC Thunersee, Schweiz



"S'Böniger Zwätschgelisi" vom Wyssacherhubel

"S'Böniger Zwätschgelisi" from Wyssacherhubel

*Elixir vendage tardives 2009, pinot bianco, riesling, viognier, chasselas,
gewürztraminer, pinot noir, Clos du Châtelard, Waadtland, Schweiz*



Friandises

**Menu CHF 120.–
mit Weinbegleitung CHF 180.–**

