

## "Z' Menu Vo Hie"

"Tatar von der Rubiger Lachsforelle", Stracciatella aus Marbacher Büffel Mozzarella  
Im Jungfrauoch Essig eingemachte Münsinger Felsenbirnen

oder

Oberländer "Vitello Tonnato", Kalb, Sigriswiler Forelle, junge Kräuter, "La Terrasse" Osietra Kaviar"

oder

"Rande-Vous"

Aus hiesigen Randen, Meiringer Geisskäse, heimische Trüffel & Därliger Baumnüsse

(Auf Wunsch auch VEGAN erhältlich)



Angeräucherte Agnolotti von Marco's Brienersee Hecht im Sud, Kirchdorfer Fenchel, Dill

oder

"Muskatkürbis Cappuccino" mit Kürbiskernen & Salbei aus Victoria's Kräutergarten <sup>VEGAN</sup>



"The White Russian" – Meiringer Molke, Xellent Vodka, Kaffee

oder

"Victoria la fée verte" – Matte Absinth Sorbet mit seinem Zauber <sup>VEGAN</sup>



Gebratene Sigriswiler Regenbogen Forelle

Hiesige Süsswasserfisch "Bisque", Kirchdorfer Mais, Kombucha-Schaum, Garten-Petersilien Öl

oder

"Nose to Tail" vom Einiger Duroc Schwein

Kornel Kirschen, Kürbis aus unserem Garten, Kirchdorfer Sellerie-Mousseline

oder

Angeräucherte Kirchdorfer BBQ Karotten, Steffisburger "Linsen-Hummus", Tomaten Marmelade <sup>VEGAN</sup>



Berner Oberländer Aplkäse hoch 3

Victoria's Berghonig von unseren Hotel-Bienen, Blaubeeren, Tansschöllig

oder

Lindenblüten aus unserem Garten, Himbeeren, heimischer Dinkel <sup>VEGAN</sup>



Bödeli Apfel Tatin, Meiringer Doppelrahm, Karamell

oder

"Rumpelstilzchen zu Gast im Oberland" <sup>VEGAN</sup>

Köstlichkeiten aus Tansschöllig & Waldmeister