

Radius

BY STEFAN BEER

Z' Menü Vo Hie

Ä Gruess usem Bärner Oberland

Ringgenberger Egli "Sardinen"

Federkohl, Apfel, Gurnigelwurst

Oona Osietra Kaviar

Meerrettich, Rande

Meiringer Crème Fraîche, Matte Wodka

"Chaud-Froid" aus Burgdorfer Krevetten

Uetendorfer Ingwer, Schnittlauch, Steffisburger Buchweizen

Hiesiges Lamm

Zweimal sanft gegart & geräuchert
Unterseener Freiland-Onsenei, Bärlauch

Berner Oberländer Kalb "Szegediner Art"

Young-Gi's Kimchi -400y

"Sommerhimu", Victoria's Berghonig

Kirchdorfer Quitten, schwarze Nüsse, Cassis

Pre-Dessert

Milch – Honig "Panna cotta"

Kornellkirschen & Melisse aus unserem Garten

Inklusive Oona Osietra Kaviar | 260

Exklusiv Oona Osietra Kaviar | 195

Wy Vo Hie

Berner Weinbegleitung

Gerne servieren wir Ihnen zu jedem Gericht einen passenden Wein
aus dem Kanton Bern

120

Alle Preise sind in CHF inklusive 8,1% Mehrwertsteuern.

Radius

BY STEFAN BEER

Vegan Vo Hie

Ä Gruess usem Bärner Oberland

"Consommé Froid" – aus hiesigen Pilzen

Radicchio, Klapperschwamm, Schnittlauch

Steffisburger Linsen "Kaviar"

"La Fraîche", Randen

"5 Shades of Grey"

Austern-Seitling

"Farrotto" aus Steffisburger Dinkel

Eingemachte Melonenschale & Zucchini aus Kirchdorf

Angeräuchertes "Gehacktes/Hörnli"

Pilze, Wintergemüse

Eingemachte Kirchdorfer Quitten

Därliger Walnüsse, Zitronen-Thymian

Pre-Dessert

Filips Wassermelonen Experiment

Kräutergarten – Verveine vom Sommer

Inklusive Steffisburger Linsen "Kaviar" | 180

Exklusiv Steffisburger Linsen "Kaviar" | 165

Sommelier Menü Vo Hie

Ä Gruess usem Bärner Oberland

2022 Chardonnay, Martin Hubacher

Stechelberger Jambon Persillé – Hausgemachter Früchtesenf

2019 Fleur, Lukas Hasler

Wildpastete – Heimisches Wild, Cumberland "Twister"

2022 Sauvignon Blanc Summerode, Sabine Steiner

Angeräucherte Heimiswiler Zander Agnolotti – Stangensellerie

2020 Syrah, Hämmerli

Pot-au-Feu – hiesiges Säuli, Kirchdorfer Wurzelgemüse & Kartoffelhaube

2021 Alte Reben Pinot Noir, Andreas Krebs

Bœuf Bourguignon – Oberländer Rind & Schwein, Kartoffel Mousseline

2021 Chasselas Nature, Anne-Claire Schott

Victoria's Fondue – Roggenbrot, Kirchdorfer Essiggurke

Pre-Dessert

Le Mousseux de Cerniaux, Bourquin

Pierre's "Canelé" – Matte Summa Summarum
Burkhalter's Freilandeier, Meiringer Milchprodukte

Inklusive Weinbegleitung | 330

Exklusive Weinbegleitung | 210

Alle Preise sind in CHF inklusive 8,1% Mehrwertsteuern.