

Radius

BY STEFAN BEER

Z' Menü Vo Hie

Ä Gruess usem Bärner Oberland

Einiger Entenleberparfait

Rhabarber Berliner, Schnittlauchkapern

Oona Osietra Kaviar

Weisse hiesige Spargeln, Einiger Wachtelei, Meiringer Crème Fraîche

Heimiswiler Zander

Oppliger Sojabohnen, Bärlauch

"Carbonara"

Capelletti mit Thuner Schweinsbäggli, Feuzes Bergli AOP, Gerzensee Krönung

Kalb & Rind im Frühling

Frühlingszwiebeln, Feuzes Bergli AOP

Britsch Glace & Victoria's Blütenhonig von unseren Bienenvölkern

Frühlings Tarte Tatin

Pre-Dessert

Rhabarber, Meiringer Joghurt

CHF 195 pro Person ohne Oona Osietra Kaviar

CHF 260 pro Person mit Oona Osietra Kaviar

Wy Vo Hie

Berner Weinbegleitung

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

CHF 120

Radius

BY STEFAN BEER

Vegan Vo Hie

Ä Gruess usem Bärner Oberland

Weisse hiesige Spargeln, Kopfsalat aus Noflen
Schnittlauchkapern, Rapsvinaigrette, Sauerklee

Frischkäse-Buchweizen-Bällchen, Minze
Hausgemachtes Berner Soja-Bärlauch Joghurt

"5 Shades of Grey"
Austern-Seitling

"Alles vom Mais"
Belpberg Polenta, Kernenried Mais, Uetendorfer Maiskeimlinge

Sarah's Tortellini vom grünen hiesigen Spargel
Sanfter, hiesiger Bärlauch

Glace & "Dulce de leche" aus der Pastinake
Eingemachte hiesige Früchte

Pre-Dessert

Rhabarber, Meiringer Joghurt

CHF 165 pro Person ohne Frischkäse-Buchweizen-Bällchen

CHF 180 pro Person mit Frischkäse-Buchweizen-Bällchen

Z' Menü für Zwöi

Ä Gruess usem Bärner Oberland

Schwarzenegger Wagyu Tatar mit hiesigem Bärlauch & Einiger Wachtelei
Am Tisch für Sie vollendet

Marco's Brienersee Hecht Agnolotti
Fenchel, Dill

"Schnabel bis Bürzel" von der Einiger Ente
Chrumbbaum Safran, Chicorée

Crêpes Vo Hie
Saisonale Crêpes, am Tisch für Sie flambiert

"Victoria's Dark Secret" – Pssst, that's a Sweet cheat...no rules here!
Felchlin 65% Maracaibo Clasificado, Clementine, schwarzer Sesam

CHF 190 pro Person

Alle Preise sind in CHF inklusive 7.7% Mehrwertsteuern.