

Z' Menü Vo Hie

Ä Gruess usem Bärner Oberland

Rubiger Graved Lax-Forelle

Apfel & seine Blüten, Stangensellerie

Oona Osietra Kaviar

Meiringer Sauerrahm, Randen & Meerrettich aus Kirchdorf

Eyhof Krevetten aus Burgdorf

Steffisburger Dinkel-Farotto

Agnolotti vom Habkerner Hirsch

Gerzensee "Krönung", Waldpilze

Schwarzenegger Wagyu

Young-Gi's Kimchi minus 400 J.

Die Panoramahof Zwillinge & ihre Krönung

Birne, Pflaume & 2x Shiso

Pre-Dessert

Burgdorfer Quitten

Steffisburger Buchweizen, Thymian aus unserem Garten

CHF 260 pro Person

Wy Vo Hie

Berner Weinbegleitung

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

CHF 120

Vegan Vo Hie

Ä Gruess usem Bärner Oberland

"Filip's Wassermelonen Experiment"

Zimmerwaldner Kichererbsen, Uetendorfer Basilikum

Frischkäse-Buchweizen-Bällchen

Hausgemachtes Berner Soja-Zwetschgen Joghurt, Federkohl

"5 Shades of Grey"

Austern-Seitling

Erinnerungen an den Sommer

Caponata

"Farotto"

Steffisburger Dinkel, hiesiger Kürbis, Kapuziner

Glace & "Dulce de leche" aus der Pastinake

Mirabellen aus unserem Garten

Pre-Dessert

Burgdorfer Quitten

Steffisburger Buchweizen, Thymian aus unserem Garten

CHF 160 pro Person

Z' Menü für Zwöi

Ä Gruess usem Bärner Oberland

Schwarzenegger Wagyu Tatar

Am Tisch für Sie vollendet

Marco's Brienersee Hecht Agnolotti

Fenchel, Dill

"Schnabel bis Bürzel" von der Einiger Ente

Chrumbaum 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!

Schokolade, Haselnuss, Bergamotte

CHF 190 pro Person

Alle Preise sind in CHF inklusive 7.7% Mehrwertsteuern.