

Radius

BY STEFAN BEER

Z' Menü Vo Hie

Ä Gruess usem Bärner Oberland

Habkerner Hirsch zum Ersten

Därliger Baumnüsse, Kornelkirschen aus Victoria's Garten

Oona Osietra Kaviar (25g)

Meiringer Sauerrahm, Randen & Meerrettich aus Kirchdorf

Aemme Shrimps mit ihrer Bisque

Buttermilch, Hanslibirnen, schwarzer Knoblauch

Habkerner Hirsch zum Zweiten

Sarah's Agnolotti; Kirchdorfer Federkohl & Kürbis, Waldpilze

Habkerner Hirsch zum Dritten

Kirchdorfer Rotkraut, Randen & Rosenkohl

Sommer & Winter in Blapbach

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

Radius

BY STEFAN BEER

Vegan Vo Hie

Ä Gruess usem Bärner Oberland

„Fredo“

Uetendorfer Keimlinge & Sprossen, Apfel, Sellerie, Gurke

Frischkäse-Buchweizen-Bällchen

Hausgemachtes Berner Soja-Joghurt, Renekloden, Federkohl

Sarah's Tortellini

aus geräuchertem Kürbis, Salbei

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

Rohe Sigriswiler Forelle

Uetendorfer Sauerklee, Kirchdorfer Gurke

Thuner Säuli

Mirabellen aus unserem Garten

Einiger Canard à la presse

Am Tisch für Sie vollendet, Phitivier, hiesiges Gemüse

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