

Vorspeisen

Grüner Salat
Kerne, Sprossen, Kräutervinaigrette
11

Hüsi Salat
Babyspinat, Blaubeeren, Feta, Pinienkerne,
Balsamicovinaigrette
16

Rindstatar
Eigelb, gepickeltes Gemüse,
hausgemachtes Sauerteigbrot, Butter

mild / pikant / scharf
22

Vichyssoise
Kalte Kartoffel-Lauchsuppe
13

Empanada de Pollo
Nektarinen-Salsa,
Jalapeño-Miso-Crème fraîche
15

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*

Alle Preise in CHF, inklusive MWST.

Hauptgänge

Rindsentrecôte
Fächerkartoffel, Ratatouille,
Hüsi-Butter
47

Rubiger Forelle
Golden-Lemon-Hummus,
Tomaten,
Pico de Gallo
41

Duroc Schweinebauch
Bohnencassoulet,
Brunnenkresse,
Honigsenfjus
36

Basilikumgnocchi
Burrata, borettane Zwiebeln,
Tomatencoulis, Balsamicoperlen,
33

Viola Aubergine
Ajvar, Zucchetti, Feta,
Panko-Parmesan-Granola
29

Kräuterravioli
Frischkäse, junger Spinat,
Erbsen, Radieschen, Nektarine
39

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*

Alle Preise in CHF, inklusive MWST.

Dessert

Pistazien Baklava
Rosen-Joghurtglace,
Hagebuttengel
15

Gedeckter Blaubeerkuchen
Mohn,
Verbena-Glace
14

Frozen Trifle
Holunder, Erdbeeren,
Blondie-Crumble
13

Basil Smash
Basilikumsorbet,
Generous Gin,
Inspired by Abflugbar Bern
13

C'est Bon
Filoteig, Pfirsichrelish,
Balsamicosenf, Fichtenhonig
17

Deklaration

Rind, Poulet, Schwein: Schweiz
Forelle: Rubigen, Schweiz
C'est Bon: Jumi Boll, Schweiz

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*

Alle Preise in CHF, inklusive MWST.