

Tellerservice

Vorschläge

„ Jegliche Gerichte werden der Saisonalen Zeit & Angebote angepasst wenn nötig“

Suppen:

- Frühlinsspinatsuppe mit Knoblauchcroutons
- Kürbissuppe mit Rosmarinkrokant
- Pastinakensuppe mit getrockneten Tomaten
- Pauerknollensuppe mit Vogelsalat Pistu
- Karottenorangensuppe mit Ingwer
- Kartoffelsuppe mit Juratrockenfleisch Juliennes vom Angusrind

Kalte Vorspeisen:

- Schinkenmousse mit Bärlauch dazu ein Salatstrüsschen mit Orangensauce
- Frühlingssalat mit lauwarmen marinierten Frühlingzwiebeln mit Minze
- Eichblattbouquet mit Frischkäsekräutermousse
- Mesclunssalat mit mariniertem Gemüse und Kürbisdressing
- Geräucherte Forelle auf lauwarmen Belugalinsen mit Frühlinssalat
- Forellemousse vom Blausee auf Baquette auf Ruccolabeet mit Chimichurridressing
- Nüsslersalat mit lauwarmen marinirten Kürbisstreifen im Sprinzchörbli
- Speckmuffins mit Büffelkäse auf Salatbouquet mit Kürbiskerndressing
- Leberpaté vom Rind oder Hirsch auf Crosstinis auf Sellerienussalat

Warme Vorspeisen:

- Fischragout an Absinthsauce mit Safranrisotto
- 2 ver. Empanadas mit Chimichurri mit Salatbouquette
- Saltimbocca auf Frühlingssalatouille mit Zitronenrosotto a la Cremé
- Gebratenes Fischfilet (je nach dem was ich erhalte) auf Randensauce mit Kartoffelkugeln
- Hirschtranchen aus dem Jura auf einer Bergfeigensauce mit Quittentymian Chutney
- Marinierter Grillkäse auf Stangenselleriegorgonzolasauce mit blauem Kartoffelpüree

Hauptgang:

- Schweinssteak mit Zitronenthymianschaum Kartoffelgratin & lauwarmes mariniertes Gemüse
- Krustenbraten vom Schwein und & Angusbraten mit Käuterrahmsauce Lawendelisotto & Saisongemüse
- Pochierte Poulet gefüllt mit Ricotta und getr. Tomaten & Nussongensauce Kräutterpolenta & Grillierte Auberginen
- Saltimbocca auf Saisonratatouille mit Zitronenrisotto a la Cremé
- Rind oder Schwein oder Hirsch – Braten an Rahmpilzsauce Kartoffelgratin / Ofengemüse
- Rinds Angus Steak Kräutersensschaumsauce, Mascarponeisotto mit Saisonpilze, Dreierlei Karotten in Butter glasiert
- Gebratenes Hirsch & Lamm Platzli auf Quittentymian Chutney oder Sautierten Mischpilzen / Kartoffelstock mit Oliven
- Pouletbrustfecher auf Julienne Gemüsebeet, Zitronenbutter Sauce, Butterreis mit get. Tomaten
- Dreierlei Braten vom Rind/Schwein/Hirsch Rotweinsauce, Kartoffelgratin, Ofen Gemüse
- Hirschracks am stück gebraten auf Kartoffelkürbisstock mit Oliven und Saisongemüse

Vegi variationen zu den Hauptgängen:

- Karottenirösti auf Kürbischuteny
- Krautsteile Avocado Kuchlein
- Gefüllter Wirz mit Wintergemüse
- Linsenküchli
- Avocadolinsentäschchen
- Auberginenröllchen gefüllt mit Frischkäse
- Gefüllte Peperonis mit Mohnkartoffelstock
- Kürbistäschchen
- Zucchini Avocado Kuchlein
- Zucchiniirösti auf Kürbischuteny

Dessert:

- Flan con dulce de Leche
- Schoggimousse mit Cayennepfeffer aus dem Berner Oberland auf lauwarmen Rotweifeigen mit Lavedelkrokant
- Apfelmohnkuchen marinierten Zwetschgen
- Panna Cotta mit Caramelisierten Apfel/Birnen Stückchen
- Lauwarme Schoggi Muffins mit weisser Schokoladrosmarinsauce
- Apfelstrudel mit lauwarmer Vanillesauce
- Apfelmohnkuchen mit Rahm und Lavendelkrokant
- Früchtetiramisu
- Lauwarme Brownies auf Caramelsauce mit Fleur du Sel & Vanille Eis
- Dulce de Leche Mouse mit Mangocouli & Krokant
- Französisches Zartbitter mousse
- Frische Waffeln mit Schokoladensauce
- Gebrannte Cremé mit Krokant
- Crema Catalan

Käse:

„Käseplatte oder Käseteller“

*div. Käse aus dem Jura extra für sie Ausgesucht je nach Saison

- Houderebäseler rezent
- Mont Vully Käse
- Tête on Moine (Demeter)
- Cropell Bishop Organic/BIO Blue Stilton
- Büffelbergkäse
- Büffelefta
- Büffelmozzarella
- Zigenkäse von der Alp Oberfeld
- Le Tomme von L`Aubier
- Le BLanc von L`Aubier

Sortiments und Preisänderungen jederzeit möglich.

Alle Preise exkl. 7,7% MwSt

*Wir verwenden ausschliesslich **Bio** und **Bio-Knospe** Produkte.*

Fleisch und Fleischerzeugnisse beziehen wir vom Knospe-Demeterhof Silberdistel. Fisch MSC oder Bio.

Sofern dies in Einzelfällen nicht so ist, wird dies entsprechend deklariert.

Unter Umständen können, wenn nicht anders möglich, Produkte in Umstellung auf die biologische Landwirtschaft verwendet werden.