

# Weekend Lunch





# Tavolata

Überraschungs-Tavolata ab 2 Personen (auch Vegi)

CHF 65.– p.P (5 Gänge) / 80.– p.P (6 Gänge)

# Vorspeisen

Großer Salatteller mit eingelegtem Gemüse,  
Nüssen und Samen, dazu unser Dressing

CHF 12.- oder CHF 18.-

+Pilze +5.- / + Gruyère +4.- / +Pulled pork +10.-

Nüsslisalat vom Biohof Gummersbach  
Croûtons, Apfel Julienne, Kürbiskerne,  
Kartoffelchips, Hausdressing

CHF 15.-

Saibling Filet aus La Heutte geräuchert Sellerie,  
fermentierter Knoblauch,  
Brunnenkresse-Beurre Blanc

CHF 23.-

Linse Kichererbsen Falafel  
Kürbis-Ingwerpüree,  
Radicchio und Kräuterjoghurt

CHF 16.-

Kürbis-Apfelcrèmesuppe  
Trauben, Walnuss, Estragon, Pilze

CHF 15.-

Sauerteig Focaccia grilliert,  
dünn geschnittener Rinderbraten, Kräuter-Mayo &  
Gruyère

CHF 21.-

# Hauptgänge

**Bözinger Safran-Risotto aus Vully (V)**  
Kürbis, Krautstiel, Wahnüsse, Portulak,  
Belper Knolle, Lauchstroh  
CHF 34.-

**Geschmortes vom Rind**  
Kürbis-Kartoffelpüree,  
Krautstiel gedünstet und Zwetschgen Jus  
CHF 42.-

**Hausgemachte Ravioli nach Tagesangebot**  
CHF 33.-

**Second Cut vom Charolaisrind grilliert (Demeter)**  
Kartoffelpüree, Herbstgemüse, Jus  
CHF 39.-

**Wels aus dem Bielersee in Brauner Butter sautiert**  
Kartoffelgratin Honig Wirsing,  
Kräuter Beurre Blanc  
CHF 40

# Desserts

**Zwetschge karamellisiert**  
Feigenblattglace, Haselnusscrumble, Feigensauce,  
Amaranth  
CHF 15.-

**Kugel Glace hausgemacht**  
Caramel, Erdbeere, Lupinen  
CHF 6.-

**Chocolate brownie but no chocolate**  
Kürbisschalen-Glace & Quitte  
CHF 16.-

**Kugel Sorbet hausgemacht**  
Erdbeersorbet CHF 5.-  
Mirabellensorbet CHF 5.-  
Jostabeersorbet CHF 7.-

**Caramelparfait**  
Caramelsauce, eingelegte Früchte,  
Honigcrumble & Jostabeersorbet  
CHF 16.-