

Muttertags-Menu

Datteltomatensalat | Melone | Basilikum | Zitrusvinaigrette
Salade de tomates cerises | melon | basilic | vinaigrette aux agrumes
Cherry tomato salad | melon | basil | citrus vinaigrette

✧

Eglifilets aus Ringgenberg | Safransauce | Acquerello-Spargelrisotto
Filets de perche de Ringgenberg | sauce au safran | risotto acquerello aux asperges
Perch fillets from Ringgenberg | saffron sauce | acquerello asparagus risotto

oder

ou

or

Rindsfilet | Kräuterkruste | Schmorjus | Spargelragout | Fregola Sarda
Filet de bœuf | croûte aux herbes | jus braisé | ragoût d'asperges | fregola sarda
Beef fillet | herb crust | braised gravy | asparagus stew | fregola sarda

✧

Frische Waffel | Holunder-Frischkäsecreme | marinierte Erdbeeren
Gaufre fraîche | crème de fromage frais au sureau | fraises marinées
Fresh waffle | elderberry cream cheese | marinated strawberries

3-Gang-Menu zu CHF 75.00

Unsere Getränkeempfehlung

Zum Apéritif

BEATUS Spritz

auf Gin und Erdbeer-Wermut Basis – frühlingshaft & fruchtig
CHF 15.-

Weisswein

Cuvée "Escapade", Vin de Pays Suisse, 2022

Riesling-Sylvaner, Viognier, Sauvignac, Spiezer Alpine Weinkultur, Spiez, Bern, Schweiz
Glas CHF 10.-, Flasche CHF 69.-

Rotwein

Tintafina DO, 2020

Tempranillo, Casa Rojo, José Luis Gómez & Laura Muñoz, Ribera del Duero, Spanien
Glas CHF 12.-, Flasche CHF 82.-

Merligen, 12. Mai 2024