

KULINARIK



„In der Kindheitserinnerung jedes guten Kochs gibt es ... eine große Küche, einen laufenden Kochherd, einen Kuchen im Ofen und eine Mama.“

Euer Gastgeber Dani zaubert jeden Tag ein frisches Abendgericht für Euch.

Am Wochenende gibt es auf der schönen Sonnenterrasse eine auserlesene Mittags- und Nachmittagskarte. Sie können bei schöner Sonnen- und Bergsicht gemütlich verweilen.

Montag:



«Bella Italia»

Dienstag:



«Viva La France»

Mittwoch:



«Ruhetag»

Inkl. Morgenessen, Abendempfehlung

Donnerstag:



«Ruhetag»

Inkl. Morgenessen, Abendempfehlung

Freitag:



«Käse-Fondue à Discretion»

Samstag:



«Fondue Chinoise»

frische Fass-Dauben-Pommes

Sonntag:



«Typisch Schweiz»

Das Abendmenu wird in zwei Gängen serviert. Das 2 Gänge Menu kostet pro Person **ab 35.-** inkl. MwSt.

Jeder Gast ist bei uns **«WILLKOMMEN»**, da wir nur beschränkte Sitzplätze aufweisen, bitten wir Sie, reservieren (24 h) Sie rechtzeitig unter folgender Telefonnummer: 033 841 1941. Gerne können Sie auch ein Tag zuvor telefonisch erkundigen, was Dani zaubern wird. Das Menü kann bei geringer Anmeldung variieren, da Dani frisch und exklusiv koch verzichten wir auf Tiefkühlprodukte.

Deine Gastgeber

Linda & Dani

KULINARIK



„Ein gutes Essen ist Balsam für die Seele“



Italienischer Abend

„Vi auguriamo buon appetito“

Vorspeise

* * * * *

Antipasti in 80-jährigen Gusseisenpfanne zubereitet mit frischem Parmaschinken



Hauptgang

* * * * *

Piccata Milanese vom Kalbfleischfilet BEO (CH)

pikante Tomaten-Spaghetti und Parmesankäse

59.-

Weinempfehlung: Linda empfiehlt dazu einen Chianti classico Fl. 49.50.-
Dessert: Auf Wunsch servieren wir ihnen eine Kugel Limetten Ice mit eiskalten FASSBIND-Honig Chrüter Schällebur 14.-

Deine Gastgeber

Linda & Dani

KULINARIK



„Wo die Liebe den Tisch deckt, schmeckt das Essen am besten.“



Französischer Abend

„Bon appétit“

Vorspeise

* * * * *

Chef's Salat mit Überraschung



Hauptgang

* * * * *

«Cog au vin», 5 Stunden geschmortes Poulet (CH)

nach altem Geheimrezept.

Spätzli und glasiertem Gemüse

59.-

Weinempfehlung: Linda empfiehlt dazu einen Cuvée Rosmarie Mathier Fl. 55.-

Dessert: Auf Wunsch servieren wir ihnen eine Kugel Vanille-Ice, mit FASSBIND Crème brûlée 14.-

Deine Gastgeber

Linda & Dani

KULINARIK



„Was ist der Unterschied zwischen Männer und Käse?... Käse reift...“



Ein Abend mit gutem Käse

„En guete, wönschet mehr Euch“

Vorspeise

* * * * *

Frische Suppe aus dem 120-jährigen Holzofenfass



Hauptgang

* * * * *

«Berneroberland Käse Fondue a Discretion»

Auf Wunsch, Speck, Knoblauch...oder auch mal scharf 😊

Garnitur und warmen Kartoffeln aus der Militär - Gamelle

45.-

Weinempfehlung: Linda empfiehlt, Weisswein WALLIS, Johannisberg 5dl. 23.-

Dessert: Auf Wunsch servieren wir ihnen eine Kugel Zitronensorbe, mit FASSBIND Honig Williams 14.-

Deine Gastgeber

Linda & Dani

KULINARIK



„Fleisch ist mein Gemüse“



Fondue Chinoise

„Guten Appetit“

Vorspeise

Suppe aus dem 120 jährigen Holzofenfass



Hauptgang

«Fondue Chinoise»

Fleisch geschnitten nach Art des Hauses (CH&EU)

Garnitur, frische Saucen und Dani`s hausgemachte Fass-Dauben Pommes

59.-

Dani`s Motto: Brot für Brüder, Fleisch für mich 😊 esst Euch satt!

Weinempfehlung: Linda empfiehlt, ein kräftiger Rotwein, **Rioja Spanien**

5dl. 28.-

Dessert: Auf Wunsch servieren wir ihnen eine Kugel Erdbeeren ICE, mit FASSBIND Eierlikör 14.-

Deine Gastgeber

Linda & Dani

KULINARIK



„Am 8 Tag schuf Gott die SCHWEIZ
und
er sah, dass es gut war“

Typisch Schweiz

„En Guete“

Vorspeise

* * * * *

Schweizer *Wurst-Käse-Salat*



Hauptgang

* * * * *

«*Überraschungsmenu, aus der Urschweiz*»

35.-

Weinempfehlung: Linda empfiehlt, ein kräftiger Rotwein, **Oberhofner Pinot noir Thunersee** 5dl. 35.-

Dessert: Auf Wunsch servieren wir ihnen eine Kugel Vanille ICE, mit FASSBIND Eierlikör 14.-

Deine Gastgeber

Linda & Dani