



Atelier

Restaurant Greng

Menu «Atelier»

Kingfish

Kohlrabi – Hibiskus – Dashi

Ravioli

Scamorza – Lardo – Pistazie

Belper Forelle

Erbsen – Morchel – Bärlauch

Seeländer Rind

Kartoffel – Wilder Brokkoli – Portwein

Käsevariation vom Affineur Bruni aus Thun

Feigensenf – Früchte Brot – Trauben

Himbeere

Rhabarber – Schokolade – Vanille

3-Gang

99.-

4-Gang

119.-

5-Gang

136.-

6-Gang

149.-

*Zu den jeweiligen Gängen, haben wir den passenden Wein oder
eine alkoholfreie Begleitung für Sie vorbereitet.*

10.- bis 14.- pro Glas



Atelier

Restaurant Greng

VORSPEISEN

Tatar vom Schweizer Rindsfilet «Atelier» <i>Getrocknetes Bio Eigelb – Senfkörner – Trüffel</i>	32.-
Kingfish <i>Kohlrabi – Hibiskus – Dashi</i>	29.-
Belper Forelle <i>Erbsen – Morchel – Bärlauch</i>	34.-
Ravioli <i>Scamorza – Lardo – Pistazie</i>	26.-
Frühlingsalat «Atelier» <i>Mariniertes Gemüse – Kerne – Holundervinaigrette</i>	17.-

HAUPTGÄNGE

Schweizer Rindsfilet «Igel» <i>Tomatenvinaigrette – Kartoffelmousseline – Kürbiskernöl</i>	65.-
Seeländer Rind <i>Kartoffel – Wilder Brokkoli – Portwein</i>	62.-
Tatar vom Schweizer Rindsfilet «Atelier» <i>Getrocknetes Bio Eigelb – Senfkörner – Trüffel</i>	42.-
Belper Forelle <i>Erbsen – Morchel – Bärlauch</i>	54.-
Gerösteter Blumenkohl <i>Pomelo – Ziegenfrischkäse – Panko</i>	39.-

DESSERTS

Käsevariation vom Affineur Bruni aus Thun <i>Feigensenf – Früchte Brot – Trauben</i>	24.-
Himbeere <i>Rhabarber – Schokolade – Vanille</i>	19.-
Eiskaffee «Atelier» <i>Kahlua – Vanille – Kakao</i>	11.-