



Atelier

Restaurant Greng

Menu «Atelier»

Kingfish

Kohlrabi – Hibiskus – Dashi

Spargelsuppe

Seelandkalb – Zitrone – Bärlauch

Belper Forelle

Grüner Spargel – Schwarzer Knoblauch – Fermentierte Beurre blanc

Lamm aus dem Berner Oberland

Weisser Spargel – Melisse – Zitrone

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>Grüner Spargel – Schwarzer Knoblauch – Fermentierte Beurre blanc</i>	34.-
Spargelsuppe <i>Seelandkalb – Zitrone – Bärlauch</i>	19.-
Frühlingsalat «Atelier» <i>Mariniertes Gemüse – Kerne – Holundervinaigrette</i>	17.-

HAUPTGÄNGE

Schweizer Rindsfilet «Igel» <i>Tomatenvinaigrette – Kartoffelmousseline – Kürbiskernöl</i>	65.-
Lamm aus dem Berner Oberland <i>Weisser Spargel – Melisse – Zitrone</i>	59.-
Tatar vom Schweizer Rindsfilet «Atelier» <i>Getrocknetes Bio Eigelb – Senfkörner – Trüffel</i>	42.-
Belper Forelle <i>Grüner Spargel – Schwarzer Knoblauch – Fermentierte Beurre blanc</i>	54.-
Knödel <i>Seelandspargel – Morchel – Erbse</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.-