



Atelier

Restaurant Greng

Menu «Atelier»

Lachs aus dem Graubünden

Karotte – Ingwer – Blutorange

Ravioli

Scamorza – Lardo – Pistazie

Norwegischer Kabeljau

Sauerkraut – Ananas – Schwarzwurst

Spanisches Charra Rind

Rote Beete – Himbeere – Portwein

Käsevariation vom Affineur Bruni aus Thun

Feigensenf – Früchte Brot – Trauben

Karamell

Apfel – Zimtblüte – Tonka

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»

Getrocknetes Bio Eigelb – Senfkörner – Trüffel

32.-

Lachs aus dem Graubünden

Karotte – Ingwer – Blutorange

29.-

Norwegischer Kabeljau

Sauerkraut – Ananas – Schwarzwurst

34.-

Ravioli

Scamorza – Lardo – Pistazie

26.-

Spinatsalat «Atelier»

Grenger Bio Ei – Speck – Holundervinaigrette

21.-

HAUPTGÄNGE

Schweizer Rindsfilet «Igel»

Tomatenvinaigrette – Kartoffelmousseline – Kürbiskernöl

65.-

Spanisches Charra Rind

Rote Beete – Himbeere – Portwein

62.-

Tatar vom Schweizer Rindsfilet «Atelier»

Getrocknetes Bio Eigelb – Senfkörner – Trüffel

42.-

Norwegischer Kabeljau

Sauerkraut – Ananas – Schwarzwurst

54.-

Rote Beete

Hummus – Ziegenfrischkäse – Himbeere

39.-

DESSERTS

Käsevariation vom Affineur Bruni aus Thun

Feigensenf – Früchte Brot – Trauben

24.-

Karamell

Apfel – Zimtblüte – Tonka

19.-

Eiskaffee «Atelier»

Kahlua – Vanille – Kakao

11.-