



Atelier

Restaurant Greng

Menu «Atelier»

Waadtländer Forelle

Rote Beete – Meerrettich – Rauch

Grenger Bio Ei

*Spinat – Kartoffel – Seeland Trüffel
weisser Trüffel pro 1g CHF 14.-*

Atlantischer Seehecht

Fenchel – Freiburger Safran – Muschelsud

Duo vom Seeländer Kalb

Petersilienwurzel – Röstzwiebel – Trüffel

Käsevariation vom Affineur Bruni aus Thun

Feigensenf – Früchte Brot – Trauben

Zitrone

Zitronengras – Sudachi – Meringues

3-Gang

99.-

4-Gang

119.-

5-Gang

136.-

6-Gang

149.-

*Zu den jeweiligen Gängen,
haben wir den passenden Wein für Sie vorbereitet.
9.- bis 14.- pro Glas*



Atelier
Restaurant Greng

VORSPEISEN

Tatar vom Rindsfilet «Atelier»

Getrocknetes Bio Eigelb – Senfkörner – Trüffel 32.-

Waadtländer Forelle

Rote Beete – Meerrettich – Rauch 29.-

Atlantischer Seehecht

Fenchel – Freiburger Safran – Muschelsud 34.-

Grenger Bio Ei

Spinat – Kartoffel – Seeland Trüffel / weisser Trüffel pro 1g CHF 14.- 28.-

Tagliolini

Rahm – Chasselas – weisser Trüffel pro 1g CHF 14.- 25.-

Nüsslisalat «Atelier»

Waldpilze – Ei – Holundervinaigrette 21.-

HAUPTGÄNGE

Duo vom Seeländer Kalb

Petersilienwurzel – Röstzwiebel – Trüffel 62.-

Tatar vom Rindsfilet «Atelier»

Getrocknetes Bio Eigelb – Senfkörner – Trüffel 42.-

Atlantischer Seehecht

Fenchel – Freiburger Safran – Muschelsud 54.-

Weisse Tessiner Polenta

Steinpilz – Wilder Brokkoli – Gruyère 39.-

DESSERTS

Käsevariation vom Affineur Bruni aus Thun

Feigensenf – Früchte Brot – Trauben 24.-

Zitrone

Zitronengras – Sudachi – Meringues 19.-

Eiskaffee «Atelier»

Kahlua – Vanille – Kakao 11.-

All unsere Preise sind in CHF, inklusive Service und 8.1% MwSt.