



**Atelier**

Restaurant Greng

## Menu «Atelier»

### Saibling

*Karotte – Ingwer – Orange*

\*\*\*

### Grenger Bio Ei

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

\*\*\*

### Atlantischer Seehecht

*Fenchel – Freiburger Safran – Muschelsud*

\*\*\*

### Bison

*Wilder Brokkoli – Trüffel – Schwarzer Knoblauch*

\*\*\*

### Käsevariation vom Affineur Bruni aus Thun

*Feigensenf – Früchte Brot – Trauben*

\*\*\*

### Karamell

*Apfel – Weisse Schokolade – 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.*

9.- bis 14.- pro Glas



**Atelier**  
Restaurant Greng

## VORSPEISEN

### Tatar vom Rindsfilet «Atelier»

*Getrocknetes Bio Eigelb – Senfkörner – Trüffel* 32.-

### Saibling

*Karotte – Ingwer – Orange* 29.-

### Atlantischer Seehecht

*Fenchel – Freiburger Safran – Muschelsud* 34.-

### Grenger Bio Ei

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

### Nüsslisalat «Atelier»

*Waldpilze – Ei – Holundervinaigrette* 21.-

## HAUPTGÄNGE

### Rindsfilet Igel

*Tomatenvinaigrette – Kartoffelmousseline – Kürbiskernöl* 64.-

### Bison

*Wilder Brokkoli – Trüffel – Schwarzer Knoblauch* 62.-

### Tatar vom Rindsfilet «Atelier»

*Getrocknetes Bio Eigelb – Senfkörner – Trüffel* 42.-

### Atlantischer Seehecht

*Fenchel – Freiburger Safran – Muschelsud* 54.-

### Rote Beete

*Hummus – Ziegenfrischkäse – Himbeere* 39.-

## DESSERTS

### Käsevariation vom Affineur Bruni aus Thun

*Feigensenf – Früchte Brot – Trauben* 24.-

### Karamell

*Apfel – Weisse Schokolade – Tonka* 19.-

### Eiskaffee «Atelier»

*Kahlua – Vanille – Kakao* 11.-

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