



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*

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.-