



**Atelier**

Restaurant Greng

## Menu «Atelier»

### Belper Forelle

*Gurke – Grüner Apfel – Buttermilch*

\*\*\*

### Spargelsuppe

*Zitrone – Bärlauch – Parmesan*

\*\*\*

### Lachs aus dem Graubünden

*Grüner Spargel – Schwarzer Knoblauch – Fermentierte Beurre blanc*

\*\*\*

### Duo vom Seeländer Kalb

*Weisser Spargel – Erbsen – Salsa verde*

\*\*\*

### Käsevariation vom Affineur Bruni aus Thun

*Feigensenf – Früchte Brot – Trauben*

\*\*\*

### Erdbeere

*Schwarzer Pfeffer – Basilikum – Yuzu*

**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

<b>Tatar vom Schweizer Rindsfilet «Atelier»</b> <i>Getrocknetes Bio Eigelb – Senfkörner – Trüffel</i>	32.-
<b>Belper Forelle</b> <i>Gurke – Grüner Apfel – Buttermilch</i>	29.-
<b>Lachs aus dem Graubünden</b> <i>Grüner Spargel – Schwarzer Knoblauch – Fermentierte Beurre blanc</i>	34.-
<b>Spargelsuppe</b> <i>Zitrone – Bärlauch – Parmesan</i>	19.-
<b>Frühlingsalat «Atelier»</b> <i>Mariniertes Gemüse – Kerne – Holundervinaigrette</i>	17.-

## HAUPTGÄNGE

<b>Schweizer Rindsfilet «Igel»</b> <i>Tomatenvinaigrette – Kartoffelmousseline – Kürbiskernöl</i>	65.-
<b>Duo vom Seeländer Kalb</b> <i>Weisser Spargel – Erbsen – Salsa verde</i>	59.-
<b>Tatar vom Schweizer Rindsfilet «Atelier»</b> <i>Getrocknetes Bio Eigelb – Senfkörner – Trüffel</i>	42.-
<b>Lachs aus dem Graubünden</b> <i>Grüner Spargel – Schwarzer Knoblauch – Fermentierte Beurre blanc</i>	54.-
<b>Knödel</b> <i>Seelandspargel – Morchel – Erbse</i>	39.-

## DESSERTS

<b>Käsevariation vom Affineur Bruni aus Thun</b> <i>Feigensenf – Früchte Brot – Trauben</i>	24.-
<b>Erdbeere</b> <i>Schwarzer Pfeffer – Basilikum – Yuzu</i>	19.-
<b>Eiskaffee «Atelier»</b> <i>Kahlua – Vanille – Kakao</i>	11.-