



Atelier

Restaurant Greng

Menu «Atelier»

Jakobsmuschel

Kohlrabi – Sauerrahm – Estragon

Bio – Ei

Spinat – Kartoffel – Röstzwiebeln

Saibling

Bohne – Frisée – Fermentierte Beurre Blanc

Duo vom Lamm

Seeland Spargel – Schwarzer Knoblauch – Senf

Käsevariation vom Affineur Bruni aus Thun

Feigensenf – Früchte Brot – Trauben

Zartbitter Schokolade

Rhabarber – Holunder – Basilikum

3-Gang

98.-

4-Gang

114.-

5-Gang

134.-

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 <i>Getrocknetes Bio Eigelb – Senfkörner – Trüffel</i>	Vorspeise 29.-	Hauptgang 39.-
Jakobsmuschel <i>Kohlrabi – Sauerrahm – Estragon</i>	28.-	
Bio – Ei <i>Spinat – Kartoffel – Röstzwiebeln</i>	26.-	
«Atelier» Salat <i>Mariniertes Gemüse – Kerne – Holundervinaigrette</i>	17.-	

HAUPTGÄNGE

Duo vom Lamm <i>Seeland Spargel – Schwarzer Knoblauch – Senf</i>		56.-
Saibling <i>Bohne – Frisée – Fermentierte Beurre Blanc</i>	33.-	49.-
Semmelknödel <i>Morchel – Spargel – Bärlauch</i>		38.-

DESSERTS

Käsevariation vom Affineur Bruni aus Thun <i>Feigensenf – Früchte Brot – Trauben</i>		24.-
Zartbitter Schokolade <i>Rhabarber – Holunder – Basilikum</i>		18.-
Eiskaffee <i>Kahlua – Vanille – Kakao</i>		11.-

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