



Atelier

Restaurant Greng

Menu «Atelier»

Jakobsmuschel

Kohlrabi – Sauerrahm – Petersilie

Spargelcremesuppe

Lostallo Lachs – Zitrone – Estragon

Adlerfisch

Karotte – Passionsfrucht – Curry

Duo vom Luma Schwein Dry Aged

Weisse Bohnen – Artischocken – Petersilie

Käsevariation vom Affineur Bruni aus Thun

Feigensenf – Früchte Brot – Trauben

Erdbeere

Joghurt – Pfeffer – Zitrone

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

Getrocknetes Bio Eigelb – Senfkörner – Trüffel

Vorspeise	Hauptgang
29.-	39.-

Jakobsmuschel

Kohlrabi – Sauerrahm – Petersilie

28.-

Spargelcremesuppe

Lostallo Lachs – Zitrone – Estragon

19.-

«Atelier» Salat

Mariniertes Gemüse – Kerne – Holundervinaigrette

17.-

HAUPTGÄNGE

Duo vom Luma Schwein Dry Aged

Weisse Bohnen – Artischocken – Petersilie

52.-

Adlerfisch

Karotte – Passionsfrucht – Curry

34.-

49.-

Semmelknödel

Trüffel – Spargel – Bärlauch

38.-

DESSERTS

Käsevariation vom Affineur Bruni aus Thun

Feigensenf – Früchte Brot – Trauben

24.-

Erdbeere

Joghurt – Pfeffer – Zitrone

19.-

Eiskaffee

Kahlua – Vanille – Kakao

11.-

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