



Atelier
Restaurant Greng

Menu «Atelier»

Saibling

Karotte – Ingwer – Blutorange

Ravioli

Gruyère – Topinambur – Trüffel

Zander

Sauerkraut – Ananas – Schwarzwurst

Elsässer Schwarzfederhuhn

Lauch – Dijon Senf – Wintersalate

Käsevariation vom Affineur Bruni aus Thun

Feigensenf – Früchte Brot – Trauben

Karamell

Apfel – Zimtblüte – 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 – Blutorange 29.-

Zander

Sauerkraut – Ananas – Schwarzwurst 34.-

Ravioli

Gruyère – Topinambur – Trüffel 26.-

Nüsslisalat «Atelier»

Waldpilze – Ei – Holundervinaigrette 21.-

HAUPTGÄNGE

Rindsfilet «Igel»

Tomatenvinaigrette – Kartoffelmousseline – Kürbiskernöl 64.-

Elsässer Schwarzfederhuhn

Lauch – Dijon Senf – Wintersalate 55.-

Tatar vom Rindsfilet «Atelier»

Getrocknetes Bio Eigelb – Senfkörner – Trüffel 42.-

Zander

Sauerkraut – Ananas – Schwarzwurst 54.-

Rote Beete

Hummus – Ziegenfrischkäse – Himbeere 39.-

DESSERTS

Käsevariation vom Affineur Bruni aus Thun

Feigensenf – Früchte Brot – Trauben 24.-

Karamell

Apfel – Zimtblüte – Tonka 19.-

Eiskaffee «Atelier»

Kahlua – Vanille – Kakao 11.-