



Atelier
Restaurant Greng

Menu «Atelier»

Truite de Belp

Concombre – Pomme verte – Babeurre

Soupe d'asperges

Citron – Ail des ours – Parmesan

Saumon des Grisons

Asperges vertes – Ail noir – Beurre blanc fermenté

Duo de veau du Seeland

Asperge blanche – Petits pois – Salsa verde

Variation de fromages de l'affineur Bruni à Thun

Moutarde aux figues – Pain aux fruits – Raisins

Fraise

Poivre noir – Basilic – Yuzu

Menu 3 – plats

99.-

Menu 4 – plats

119.-

Menu 5 – plats

136.-

Menu 6 – plats

149.-

Pour chaque plat, nous avons préparé le vin approprié ou
un accompagnement sans alcool pour vous.
CHF 10.- à CHF 14.- par verre



Atelier
Restaurant Greng

ENTRÉES

Tartare de filet de bœuf suisse « Atelier » <i>Jaune d'œuf bio séché – Graines de moutarde – Truffe</i>	32.-
Truite de Belp <i>Concombre – Pomme verte – Babeurre</i>	29.-
Saumon des Grisons <i>Asperges vertes – Ail noir – Beurre blanc fermenté</i>	34.-
Soupe d'asperges <i>Citron – Ail des ours – Parmesan</i>	19.-
Salade printanière «Atelier» <i>Légumes marinés – Graines – Vinaigrette au sureau</i>	17.-

PLATS PRINCIPAUX

Filet de bœuf suisse « Hérisson » <i>Vinaigrette tomate – Mousseline de pommes de terre – Huile de graines de courge</i>	65.-
Duo de veau du Seeland <i>Asperge blanche – Petits pois – Salsa verde</i>	59.-
Tartare de filet de bœuf suisse « Atelier » <i>Jaune d'œuf bio séché – Graines de moutarde – Truffe</i>	42.-
Saumon des Grisons <i>Asperges vertes – Ail noir – Beurre blanc fermenté</i>	54.-
Knödel <i>Asperges du Seeland – Morilles – Petits pois</i>	39.-

DESSERTS

Variation de fromages de l'affineur Bruni à Thun <i>Moutarde aux figues – Pain aux fruits – Raisins</i>	24.-
Fraise <i>Poivre noir – Basilic – Yuzu</i>	19.-
Café glacé « Atelier » <i>Kahlua – Vanille – Cacao</i>	11.-

Tous nos prix sont en CHF, service et TVA de 8,1 % inclus.