



**Atelier**  
Restaurant Greng

## Menu «Atelier»

### Truite de Belp

*Concombre – Pomme verte – Babeurre*

\*\*\*

### Ravioli

*Scamorza – Lardo – Pistache*

\*\*\*

### Saumon des Grisons

*Asperges vertes – Ail noir – Beurre blanc fermenté*

\*\*\*

### Duo de veau du Seeland

*Carotte – Petits pois – Citron*

\*\*\*

### 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

<b>Tartare de filet de bœuf suisse « Atelier »</b> <i>Jaune d'œuf bio séché – Graines de moutarde – Truffe</i>	32.-
<b>Truite de Belp</b> <i>Concombre – Pomme verte – Babeurre</i>	29.-
<b>Saumon des Grisons</b> <i>Asperges vertes – Ail noir – Beurre blanc fermenté</i>	34.-
<b>Ravioli</b> <i>Scamorza – Lardo – Pistache</i>	26.-
<b>Salade printanière «Atelier»</b> <i>Légumes marinés – Graines – Vinaigrette au sureau</i>	17.-

## PLATS PRINCIPAUX

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

## DESSERTS

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

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