



Menü di Gianluca

Albacore Thunfisch aus Alaska, Vitello Tonnatto Espuma.
gegrillte Tomatillo, Kartoffel, geröstetes Bauernbrot

&&&

Geflämmeter Wolfsbarsch „Caponata Siciliana“
mit Parmesancreme

&&&

Gebratenes „handselected Swiss“ Rinderfilet mit Aquarelleorisotto
gebratene Kräutersaitlinge und gegrilltem Mais

&&&

Semifreddo von der Tahiti Vanille und Amalfi Zitrone mit süsser
Pesto und karamellierte Sahne

3 Gänge 75.-CHF

4 Gänge 81.-CHF

Unser Gemüse kommt vom Biobauern

Brunner von Eichhof in Spins/Aarberg:

Tomatillo, Kartoffeln, Mini Mais, Tomaten, Gurken, Karotten, Zucchini