

Genuss mit Leidenschaft und Freude

Traditionelle Küche, modern interpretiert mit saisonalen und harmonischen Produkten von Produzenten aus der Region, die wir persönlich kennen.

Adrian's Empfehlung wird aktuell mit 14 Punkten im Gault Millau Ausgezeichnet.

Kreativer Service, geprägt durch die grosse Leidenschaft von Sonja mit Team

Adrian's Empfehlung

Saiblings Filet aus Rubigen, frische Erbsen, Morcheln, Vin Jaune Sauce

60 min Ei aus Ersigen, Bärlauch, Speck Krokant

Rücken und Schulter Filet vom Schangnauer Wasserbüffel
Gebackene Mais Schnitte, Frühlings Gemüse

Rohmilchkäse von JUMI
Früchtebrot, Pecannüsse, Dörr Aprikosen

Sauerrahm Creme, Rhabarber Kompott, Rhabarber Sorbet

3 Gangmenü CHF 76

4 Gangmenü CHF 88

5 Gangmenü CHF 99

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Team gerne.


Slow Food® Bern

Fleisch: Schweiz Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Vorspeise

Rindstatar Platanenhof, eingelegter Garten Rettich, Brioche	21
Saiblings Filet aus Rubigen, frische Erbsen, Sauerrahm, Speck Krokant	23
Bunter Blattsalat, Spinat, Rhabarber, karamellierte Cashewnüsse	11
Bärlauch Schaumsuppe mit Kartoffel Crunch	10
mit 60 min Ei aus Ersigen, Rohschinken	16

Hauptgang

Frischer Fisch vom Tagesangebot	Tagespreis
Emmentaler Kalbfleisch Roulade mit Morcheln, Vin Jaune Sauce Käse Ravioli, Frühlings Gemüse	46
24 h gegartes Schulter Filet vom Schangnauer Wasserbüffel Gebackene Mais Schnitte, Frühlings Gemüse	39
Konfierter Schenkel, gebratene Brust vom Greyerzer Schwarzfuss Poulet Tessiner Risotto, Frühlings Gemüse	38
Gebratenes Entrecote vom regionalen Weiderind, Bärlauch Schaum Pommes Frites, Frühlings Gemüse	49
Schweins Cordon Bleu Rolle, Speck, gereifter Käse Pommes Frites, Frühlings Gemüse	34
Rindstatar Platanenhof, eingelegter Garten Rettich, ÄMME Beck Brot	37
Käse Ravioli, Morcheln, Frühlings Gemüse, Vin Jaune Sauce, Hobelkäse	32
Tessiner Risotto, Frühlings Gemüse	21

Dessert

Käse Variation von JUMI, Waldhonig, Dörr Aprikosen, Pecannüsse	16
Eiskaffee Platanenhof, „Nidle-Brätzeli“	13
Sauerrahm Creme, Rhabarber Kompott, Rhabarber Sorbet	15
Lauwarmer Schokoladenkuchen, Vanilleglace, Mandelkrokant	14
Platanenhof Glacen pro Kugel	4.50
Rahmglace: Ragusa, Eiskaffee, Vanille	
Sorbets: Rhabarber, Beeren, Basilikum Limette	
Rahm zusätzlich	1
Lassen Sie sich Überraschen und erraten Sie, was es sein könnte Kaffee Gourmet mit edlem Digestiv	15
Platanenhof Hauskaffee	10
Ron Zacapa gran Reserva	9
Wir verarbeiten nur das Allerbeste der Natur Urs Hecht Barrique Brände aus der grossen Flasche Williams, Aprikose, Zwetschgen, Apfel	12

Gerne beraten wir Sie persönlich für weitere edle Spirituosen

DER KAFFEE Spezialitäten-Bio-Kaffee-Rösterei für höchste Ansprüche von Rüedisbach.
Ramirez Bio wird durch mehrere Bauern auf 1500 M. ü. M. in der Region Jarabacoa produziert.

Verführerische Tee Spezialitäten

im Kännchen oder in der Tasse...

Eisenkraut, Ingwer Zitrone, Kamille, Grüntee, Yasmin, Schwarztee, Lindenblüten, 10 Chrütlitee
Vögelwohltee, Erdbeer-Himbeer, Schlummertee, Lichtzaubertee, Hagebutten, Roibusch-
Nidletäffeli, Lenker Bergminze