

Genuss mit Leidenschaft und Freude

Traditionelle Küche, modern interpretiert mit saisonalen und harmonischen Produkten.

Wenn möglich 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

Carne Cruda vom Weiderind, Ochsenherz Tomaten, Burrata, Basilikum

Lauwarmer Bündner Lachs, Kürbis, Kürbiskernen, Apfel

Sanft gegartes falsches Filet vom Swiss Prime Kalb
Fregola Sarda, Taggiasca Oliven, Gemüse, Eierschwämmchen

Rohmilchkäse von JUMI
Früchtebrot, Pecannüsse, Dörraprikosen Chutney

Grand Cru Schokoladenmousse, frische Beeren, Beeren Sorbet

3 Gangmenü CHF 79

4 Gangmenü CHF 89

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

Carne Cruda vom Weiderind, eingelegte Salatgurken, Brioche	21
Bunter Blattsalat, Gemüse Streifen, karamellisierte Mandeln	11
Burrata, Oxsenherz Tomaten, Basilikum Pesto	17
Kürbis-Apfel Suppe, Kürbiskernen	11
mit lauwarmen Bündner Lachs	23

Hauptgang

Frischer Fisch vom Tagesangebot	Tagespreis
Falsches Filet vom Swiss Prime Kalb, Eierschwämmchen Konfierte Frühkartoffeln, Gemüse	46
Geräucherte Schweins Kopfbäckli, Barbecue Sauce Konfierte Frühkartoffeln, Creme fraiche, Gemüse	39
Gebratene Pouletbrust im Rohschinkenmantel, Kräuterjus Tessiner Tomaten Risotto, Basilikum Pesto	32
Grilliertes Entrecote vom regionalen Weiderind Fregola Sarda, Taggiasca Oliven, Gemüse	49
Schweins Cordon Bleu Rolle, Speck, gereifter Käse Pommes Frites, Gemüse	34
Rindstatar Platanenhof, eingelegte Salatgurken, ÄMME Beck Brot	37
Falsches Filet vom Swiss Prime Kalb, Oxsenherz Tomaten, Burrata, Basilikum	39
Fregola Sarda mit Taggiasca Oliven, Sommer Gemüse, Parmesan Chips	29
Tessiner Tomaten Risotto, Basilikum Pesto, Gemüse	21

Dessert

Käse Variation von JUMI, Waldhonig, Dörr Aprikosen, Pecannüsse	16
Grand Cru Schokoladenmousse, frische Beeren, Beeren Sorbet	15
Eiskaffee Platanenhof, „Nidle-Brätzeli“	13
Lauwarmer Schokoladenkuchen, Vanilleglace, Mandelkrokant	14
Platanenhof Glace pro Kugel	4.50
Rahmglacen: Ragusa, Eiskaffee, Vanille	
Sorbets: Pfirsich, Beeren, Aprikosen	
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
Vögeliwohltee, Erdbeer-Himbeer, Schlummertee, Lichtzaubertee, Hagebutten, Roibusch-
Nidletäffeli, Lenker Bergminze