

Festtagsdinner am 1. August

Blauseeforelle mit Gurkenspaghetti
Blinis und Kaviar

Weisse Cremesuppe von der « Berner Rosen Tomate »
Geräucherter Stör vom Tropenhaus Frutigen

Gebratene Kalbsmilken mit rotem und gelbem Mangold aus dem Berner Seeland
Schalottenconfit und Pfifferlingen

Rosa grilliertes Schweizer Natura-Rindsfilet vom Holzkohlegrill im Bergkräutermantel
Tessiner Risotto mit Safran und glasierten Karotten

oder

50 Minuten pochiertes Adelbodner Bio-Ei, Kartoffelstampf
Belper Knolle und Gemüse

Variation von Walliser Aprikosen mit Ovomaltine und Schokolade

Nach dem Feuerwerk (22 Uhr): Raclette

5 Gänge, komplett CHF 125.— inkl. Musik + Raclette
4 Gänge CHF 110.— inkl. Musik + Raclette
3 Gänge CHF 95.— inkl. Musik + Raclette