Speisekarte

Theatermenü

Keine Lust auf lange Entscheidungen?
Wir servieren drei Gänge vor Ihrem Theater- oder Konzertbesuch.
Oder auch sonst!
Als Überraschung.
Vegetarisch oder mit Fleisch.

45.00

Degustationsmenü

Lust auf einen gemütlichen Schlemmerabend?
Wir servieren Ihnen fünf – oder mit Käse sechs – Gänge unserer Wahl.
Durchwegs überraschende, kreative, frische und mehrheitsfähige Gerichte. Nur Mut.
Wahlweise auch vegetarisch möglich.

65.00
Zusatzgang Käse + 10.00

Weinbegleitung

Zu unserem Degustationsmenü servieren wir Ihnen eine abwechslungsreiche Weinbegleitung.
In drei Gläsern, zum ersten, dritten und vierten Gang.

27.00

Information

Unsere Menüs können Sie bis 20.45 Uhr, alle anderen Gerichte bis um 21.30 Uhr bestellen.
Fast alle Hauptspeisen sind als kleinere Portion mit einer Preisreduktion von CHF 5.00 verfügbar.

Gerichte mit [v] sind vegan.
Bei Fragen zu Unverträglichkeiten / Allergien stehen wir mit Rat und Tat gerne zur Verfügung.

Wir servieren selbstverständlich ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Die Preise verstehen sich in Schweizerfranken.
Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist in den Preisen inbegriffen.

Unsere Lieferanten

FLEISCH
Metzgerei Simperl, Gümligen
Jumi, Boll
Onkel Urs, Bern

KÄSE
Jumi, Boll

BACKWAREN
Bäckerei Konditorei Sterchi AG, Bern

GEMÜSE UND FRÜCHTE
Gmüesgarte, Bern
auVert, Schwarzenburg
Küng und Steiner AG, Bern

EIER
Hansruedi Lauper, Gasel

Speisekarte

Vorspeisen

SUPPE [v] 10.00
Erbsen-Estragonsuppe

DER KLEINE GRÜNE [v] 9.50
Bunter Marktsalat an Hausdressing
mit karamellisierten Kernen und saisonalem Gemüse

PREMIERE 14.00
Onsen-Ei auf Blattspinat-Salat
mit Dukkah, Gurke und Radieschen

TAPAS DEL VIDMAR 22.00
Hausgemachte salzige Überraschungen,
wahlweise vegetarisch

Nachspeisen

IM TÖPFLI 8.00
Griessköpfli auf Rhabarberkompott

DERNIERE 9.00
Hausgemachtes Erdbeer-Thymiansorbet
mit frischen Früchten und Schokoladenchips

KLEINE SÜNDE 4.00
Portugiesisches Rahmküchlein

SCHOKOLADIGES 7.50
Pralinéeschoggikuchen
(vegane Variante 15 Minuten)

MUCK'S GELATI 6.50
Diverse Glacésorten im Becher
vom Gemüsehof Muck im Berner Seeland

KÄSETELLER 16.00
Käsevariation von Jumi mit hausgemachtem Pan Forte

Hauptspeisen

CARTE BLANCHE 24.00
Mit diesem Teller wirken wir der Verschwendung
von Lebensmitteln entgegen. Lassen Sie sich
überraschen, wahlweise auch vegetarisch.

VIVA ITALIA 28.00
Bio Bärlauch-Quadrolini mit Cashewnüssen,
dazu Zitronenmelissensauce und Randenmousse

GARTEN EDEN [v] 32.00
Linsen-Papadam gefüllt mit geräuchertem Tofu
und Frühlingsgemüse, dazu Sauerampferöl

FLEISCHERS LUST 36.00
Bio Rindsragout an Balsamicosauce,
dazu Zitronenpolenta aus Belp und Frühlingsgemüse

ZART GEGART 38.00
Saiblingfilet und grüne Spargeln aus dem Seeland,
dazu Venerereis

ROH MACHT FROH 25.00
Panierter Camembert aus Gerzensee mit Preiselbeeren,
dazu bunter Marktsalat mit gehobeltem Gemüse und
karamellisierten Kernen an Hausdressing