

Abendmenu Auffahrt Donnerstag Dinner Ascension Day Thursday

VORSPEISE | STARTERS

GERÄUCHERTE ENTENBRUST | Gurke | Rettich | Melone
Smoked breast | Cucumber | Radish | Melon

GERÄUCHERTE FORELLE AUS RUBIGEN | Pancake | Spargelsalat
Smoked trout fish from Rubigen | Pancake | Asparagus salad

BURRATA AUS SCHANGNAU | Radieschenpesto | schwarze Nuss | Ciabatta
Burrata from Schangnau | radish pesto | black walnut | ciabatta

FRÜHLINGSSALAT | Radieschen | Sprossen | Weizencracker
Spring salad | radishes | sprouts | wheat crackers

ZWISCHENGANG | INTERMEDIATE COURSE

KRÄUTER-SCHAUMSÜPPCHEN | Jakobsmuschel | Vanille-Öl
Herbal foam soup | scallop | vanilla oil

JOGHURT-BASILIKUM-SORBET
Yoghurt-basil-sorbet

MINI-FLAMMKUCHEN | Zwiebel | Tomate | Traube | Rohschinken
Mini tarte flambée | onion | tomato | grape | raw ham

BÄRLAUCH-KARTOFFELESPUMA | Wachtelei | Oona Kaviar Osietra
Wild-garlic-potatoe espuma | Quail egg | Oona caviar Osietra

HAUPTGANG | MAIN COURSE

ENTRECOTE VOM WEIDERIND | Kartoffelpüree | Erbsen | grüner Spargel
Entrecote of willow beef | mashed potatoes | peas | green asparagus

SEETEUFEL | Zitronenrisotto | Mönchsbart | Karotte
Monkfish | lemon risotto | friar's beard | carrot

Hausgemachte Tagliolini | Morchelvelouté | Onsen Ei | Frühlingsgemüse
Homemade tagliolini | morel velouté | onsen egg | spring vegetables

WIENER SCHNITZEL | Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Zitrone
Viennese escalope | potato salad | cranberries | lemon

EDEN RINDS BURGER
EDEN BEEF BURGER

DESSERT

ZITRONENPARFAIT MIT HAUSEIGENEM SAUERAMPFER | Hafersablé | Erdbeeren
Lemon parfait with homemade sour cream | oat sablé | strawberries

CHAMPAGNER-SORBET
Champagne sorbet

KÄSEAUSSWAHL | Panforte | Chutney
Cheese Selection | panforte | chutney

PANNA COTTA | Rhabarber
Panna-cotta | Rhubarb