

## Degustationsmenu Tasting menu

Gebeizter Brüggli-Saibling  
Apfel | Süssmostgel | gepickelte Rande | schwarzer Quinoa  
*Marinated Brüggli char*  
*Apple | apple juice | pickled beetroot | black quinoa*



Loto-Risotto  
Schwarzer Trüffel | Grana Padano | Trüffelöl  
*Loto-risotto from the Maggia valley*  
*Black truffle | Grana Padano | truffle oil*



Lachsforelle aus Rubigen  
Miesmuscheln | Topinambur  
*Salmon trout from Rubigen*  
*Common mussel | topinambour*



Duett von der Ente  
Entenbrust | Entenschenkel-Praliné | Orangensauce | Kumquats | Sellerie  
Kartoffel-Trüffel-Bällchen  
*Duet of duck*  
*Duck breast | duck-flank praline | orange sauce | kumquat | celery*  
*Potato-truffle balls*



Käse-Trilogie aus dem Jumi-Versum  
Hausgemachtes Fruchtebrot | Tresterhonig | Feigensenf  
*3 regional cheese variations*  
*Homemade fruitbread | pomace honey | fig mustard*



Mandarine-Schokolade-Lebkuchen  
Mandarinensorbet | Mandarinengel | Mandarinenpraline  
Weisses Schokoladenmousse mit Lebkuchen | Lebkuchencrumble  
*Mandarin-chocolate gingerbread*  
*Mandarin sorbet | mandarin gel | mandarin praline*  
*White chocolate mousse with gingerbread | gingerbread crumble*

4 Gang Menü / 4 course menu	85
5 Gang Menü / 5 course menu	98
6 Gang Menü / 6 course menu	111

## Vorspeisen Starters

Gebeizter Brüggli-Saibling Apfel   Süssmostgel   gepickelte Rande   schwarzer Quinoa <i>Marinated Brüggli char</i> <i>Apple   apple juice gel   pickled beetroot   black quinoa</i>	24
Burrata Trevisano   Basilikum   Mango <i>Burrata</i> <i>Red chicory   basil   mango</i>	18
Rindsfilet-Tatar Belper Knolle   Rucola   Tomatenchutney   Röstzwiebel   Toast <i>Beef tartare</i> <i>“Belper Knolle”   rocket   tomato chutney   roasted onions   toast</i>	24   38

## Salate Salads

Gezupfte Blattsalate Kirschtomaten   Zopf-Croûtons <i>Plucked leaf salads</i> <i>Cherry tomatoes   croutons</i>	9
Gemischter Salat Gurke   Coleslaw   Rote Beete Gezupfte Blattsalate   Zopf-Croûtons <i>Mixed salad</i> <i>Cucumber   coleslaw   beetrot   plucked leaf salads   croutons</i>	12
Nüsslersalat French Dressing   Ei   Speck   Croûtons <i>Lamb’s lettuce</i> <i>French sauce   egg   bacon   croûtons</i>	14

## Suppen

### Soups

Steinpilz-Essenz 14  
Cognac | Gemüsestreifen | Steinpilz-Raviolo  
*Cep essence*  
*Cognac | vegetable stripes | cep raviolo*

Spiezer Wysesuppe 14  
Rohschinkenstreifen | Blätterteig | Schnittlauchöl | Gemüsestreifen  
*Wine soup from Spiez*  
*Smoked ham | puff pastry | chive | vegetable stripes*

## Vegetarisch

### Vegetarian

Onsen-Ei (Stunden-Ei 64 °C) 18 | 25  
Topinamburpüree | Wurzelgemüse | Topinamburchips  
*Onsen-egg (egg poached one hour at 64°C)*  
*Puree of topinambour | root vegetables | topinambour chip*

Loto-Risotto aus dem Maggiatal 26 | 39  
Schwarzer Trüffel | Grana Padano | Trüffelöl  
*Loto-risotto from the Maggia valley*  
*Black truffle | Grana Padano | truffle oil*

## Fisch Fish

Sautiertes Lachsforellenfilet aus Rubigen 29 | 42  
Miesmuscheln | Topinambur | Topinamburchips

*Sautéed filet of Swiss salmon trout  
Common mussel | topinambour | topinambour chip*

Gebratenes Zanderfilet aus Büron 34 | 48  
Kichererbse | Rote Beete | Koriander-Ducca

*Filet of Swiss pike-perch  
Chickpea | beetroot | coriander ducca*

## Fleisch Meat

Duett von der Ente 48  
Entenbrust | Entenschenkel-Praliné | Orangensauce | Kumquats | Sellerie |  
Kartoffel-Trüffel-Bällchen

*Duet of duck  
Duck breast | duck-flank praline | orange sauce | kumquat | celery  
Potato-truffle balls*

Rindsfilet „Bordelaise“ unter der Markkruste 52  
Markjus | Schwarzwurzeln | Schalottenkaramell | Loto-Risotto mit Grana Padano

*Beef sirloin steak Bordelese style in a bone-marrow crust  
Bone-marrow sauce | black salsify | shallot toffee | Loto-risotto with Grana Padano*

Wienerschnitzel vom Schweizer Kalb 44  
Preiselbeeren | Berner Frites | Gemüsestreifen

*Escalope from Swiss veal Viennese style  
Cranberries | Bernese fries | vegetables*

## Hauptgang für zwei Personen serviert im Restaurant „Belle Epoque“

*Main course for two  
served at the Restaurant “Belle Epoque”*

Châteaubriand vom Schweizer Rind (200g pro Person) pro Person 68  
Bearner-Sauce | Portweinjus | Gemüse per Person 68

*Château briand of Swiss beef (200g per person)  
Bearnaise sauce | port wine gravy | vegetables*

Wählen Sie dazu eine unserer Beilagen.  
*You're free to choose one of our side dishes.*

Berner Frites | Loto-Risotto mit Grana Padano | Tagliatelle  
*Bernese Fries | Loto-Risotto with Grana Padano | Tagliatelle*

### Käse & Desserts Cheese & desserts

Käse-Trilogie aus dem Jumi-versum 16  
Hausgemachtes Früchtebrot | Tresterhonig | Feigensenf  
*Variation of three regional cheeses  
Homemade fruitbread | pomace honey | fig mustard*

Mandarine – Schokolade - Lebkuchen 16  
Mandarinensorbet | Mandarinengel | Mandarinenpraline |  
Weisses Schokoladenmousse mit Lebkuchen | Lebkuchencrumble  
*Mandarin-chocolate gingerbread  
Mandarin sorbet | mandarin gel | mandarin praline  
White chocolate mousse with gingerbread | gingerbread crumble*

Crema Catalana 13  
Tonkabohne | Passionsfrucht | Karamell Tarte | Fleur de Sel  
*Cream Catalana  
Tonka bean | passion fruit | caramel tarte | fleur de sel*

Unser Personal berät Sie jederzeit gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien. Für weitere Informationen zur Herkunft unserer Produkte, beachten Sie bitte das im Restaurant platzierte Schild.

*Our personnel will gladly counsel you in terms of allergies. For further information on the origin of our product please mind the sign set up in the restaurant.*