

Abendkarte

Salat und Suppe

Blattsalat mit frischen Kräutern im Parmesankörbchen* Fr. 10.50

Reicher MUND`ART Märtsalat* Fr. 12.50

Feine Erdbeer-Gazpacho, begleitet von Knoblauchcroûtons Fr. 10.50

Tagessuppe Fr. 9.50

Vorspeise

MUND`ART Plättli nach Tagesangebot:

Fleisch und Käse von Jumi im Gysenstein und Tomatenbruscette* Fr. 22.50

Mediterranes Tatar vom Kalbsfilet (CH) mit geröstetem Baguette
begleitet von einem Ruccolasalat an Zitronen-Olivenöl-Vinagrette Fr. 24.50

Hausgeräucherter Zackenbarsch auf einem Linsensalat mit Aprikosen und Kräuter* Fr. 19.50

Hausmarinierter Ziegenfrischkäse auf einem sommerlichen Salatbouquet Fr. 19.50

Hauptgang

Ravioli mit hauseigener Füllung: im Juni mit Auberginen, Zucchetti und Ricotta, serviert an rassiger Sugo mit Rindfleisch (CH) Fr. 29.50

Riesen Garnelen serviert mit Arroz negro (schwarzer Sepia-Reis) und sautierten grünen Spargeln Fr. 35.50

Kartoffel-Gemüsetortilla mit einem sommerlichen Salat an Hausdressing mit Guacamole und hausgemachter Harissa Fr. 29.50

Perlhuhn suprême (Frankreich) mit einem Salat aus Frühkartoffeln, Kichererbsen, Cherrytomaten, roten Zwiebeln, Kapernäpfel und Guacamole dazu hausgemachtes Tzaziki Fr. 38.50

Milchlammhaxe (CH) mit Safran, eingelegten Zitronen und Oliven geschmort, begleitet von Couscous und orientalischem Gemüseragoût Fr. 38.50

Dessert

Weisses Kaffee-Panna Cotta mit Beerencoulis und frischen Beeren Fr. 10.50

Piemontesisches Bonet:
schmackhaftes Schokoladen-Amaretti-Flan mit Kumquatkompott Fr. 10.50

Mango-Chili Parfait mit einem Limetten-Gin-Muffin Fr. 12.50

Auswahl an Käse von Christof Bruni aus Thun, serviert mit Chutney und Früchtebrot, beides aus eigenem Haus Fr. 16.50

Menu

Stellen Sie sich aus zwei Vorspeisen, einem Hauptgang und einem Dessert Ihrer Wahl ein Menu zusammen. Fr. 76.00

Für besonders Hungrige: eine fünfteilige Auswahl aus zwei Vorspeisen, einem Haupt-, dem Käsegang sowie einem Dessert. Fr. 91.00