

Spezialitäten "vo Da"

Bei den Spezialitäten "Vo Da" verbinden wir regionale & hochqualitative Produkte mit sorgfältig auserlesenen Ingredienzen der näheren Umgebung oder falls dies einmal nicht möglich ist, von so nahe wie möglich.

KALTE VORSPEISEN

Blumenkohl-Bavaroise, Gurken Nage, Meiringer Frischkäse ^{L, V}	25
Tartar vom Oberländer Rind, Victoria's Osietra Kaviar, gelierte Consommé, Crème Fraîche ^{G, L}	39
Victoria's Sommer Shake Salat, Unterseener Freiland Ei, Fenchel Crème Fraîche ^{L, V}	17
- mit gebratenem Mattener Speck	19
Oberländer "Vitello Tonnato" – Kalb, Sigriswiler Forelle, junge Kräuter ^L	35
Frutiger Zander, Victoria's Osietra Kaviar, Gurke ^L	39

WARME VORSPEISEN / SUPPEN

Kirchdorfer Vichyssoise, Kartoffel-Frühlingslauch Kaltschale, ^{L, V} Liebstöckel aus dem Kräutergarten ^{G, L}	17
Unterseener Freiland Onsen Ei, Blumenkohl, Belperknolle ^{L, V}	22
Sautierter Frutiger Zander, Kirchdorfer Spinat, Pfefferminze aus dem Kräutergarten ^L	34

SORBET ALS ERFRISCHUNG

"Mattener Swiss Cristal Gin & Tonic aus der Küche" ^V	9
---	---

HAUPTGÄNGE

Sigriswiler Saiblingsfilet, Kohlrabi, Kräutergarten-Joghurt, Kirchdorfer Rissolées ^L	54
Berner Oberländer Poularde im Alp-Heu gebraten, neue Kartoffeln, Röstgemüse, Rosmarin ^{G, L} Ab 2 Personen / pro Person	52
Köstlichkeiten vom Unterseener Jungrind, Mattener "Chanel Nr.5" ^{G, L}	65
Rindsfilet vom Oberländer Rind mit seinem Mark, Kräutergarten "Hollandaise" ^{G, L}	65
Chartreuse aus Oberländer Marktgemüse, Kirchdorfer Kartoffeln, junge Kräuter ^V	38

"& Menu Vo Hie"

Beim Menu "Vo Hie" stammen sämtliche Hauptzutaten aus der Umgebung im Umkreis von 40 Kilometern & sind daher nicht nur regional & saisonal sondern stammen auch von spannenden Personen wie lokale Jäger, Fischer, Pilze Sammler, Käser, Bauern oder passionierte Lebensmittelproduzenten, welche viel Liebe ins Detail & Qualität in ihre Produkte stecken.

Stefan Beer & sein Team verarbeiten diese Produkte in moderne, kreative, dezent-verspielte & schlichte Gerichte, welche Sie als Überraschungsmenü in drei bis sechs Gängen mit einer Berner Weinbegleitung geniessen.

3-Gang-Menu CHF 95 / inklusive Wein CHF 140
4-Gang-Menu CHF 115 / inklusive Wein CHF 173
5-Gang-Menu CHF 125 / inklusive Wein CHF 197
6-Gang-Menu CHF 135 / inklusive Wein CHF 207

Spezialitäten "Vo Fern"

Unser kulinarisches Angebot ergänzen wir mit einer feinen Auswahl an einzigartigen & schmackhaften Produkten aus unterschiedlichsten Regionen der Welt.

KALTE VORSPEISEN

Ceviche von der Jakobsmuschel, Gurke, Limette ^L 34

WARME VORSPEISEN

Gebratene Foie Gras, Aprikosen Kompott, Balinesischer Langpfeffer ^{G, L} 39

Smoky Hummer Thermidor "Jack in the Box" ^L 39

HAUPTGÄNGE

"Surf & Turf"- Oberländer Rind, Amerikanischer Hummer "Provençale" ^L 89

TAGESSPEZIALITÄT

Grosse Pièce – Unsere Tagesspezialität am Tisch tranchiert, ab 2 Personen Tagespreis

V= Vegetarisches Gericht G= Gericht mit Gluten L= Gericht mit Laktose

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise sind in CHF inklusive 7.7% Mehrwertsteuern.