

# 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

Getrüffelte Kirchdorfer Sellerie-Mousseline, Mattener Sauergrauwech, Därliger Baumnüsse <sup>V, G, L</sup>	25
Tartar vom Oberländer Rind, Victoria's Osietra Kaviar, gelierte Consommé, Crème Fraîche	39
Victoria's Sommer Shake Salad, Unterseener Freiland Ei, Fenchel Crème Fraîche <sup>L</sup>	17
- mit gebratenem Mattener Speck	19
Oberländer "Vitello Tonnato" – Kalb, Sigriswiler Forelle, junge Kräuter <sup>G, L</sup>	35
Frutiger Zander, Victoria's Osietra Kaviar, Gurke <sup>L</sup>	39

## WARME VORSPEISEN / SUPPEN

Kirchdorfer Vichyssoise, Belperknolle, Liebstöckel aus dem Kräutergarten <sup>G, L</sup>	17
Unterseener Ysop Freilandeij, Einiger Pouletrücken Filets <sup>L</sup>	22
Sautierter Frutiger Zander, Kirchdorfer Spinat, Pfefferminze aus dem Kräutergarten <sup>G, L</sup>	34

## SORBET ALS ERFRISCHUNG

"Rugen Swiss Cristal Gin & Tonic aus der Küche" <sup>V</sup>	9
--	---

## HAUPTGÄNGE

Sigriswiler Saiblingsfilet, Kohlrabi, Kräutergarten-Joghurt Kirchdorfer Rissolées <sup>L</sup>	54
Einiger Poularde im Alpeu gebacken, neue Kartoffeln, Röstgemüse, Rosmarin <sup>G, L</sup> Ab 2 Personen / pro Person	54
Weidesäuli vom Biohof Wydimatt in Wattenwil, Lavendel <sup>G, L</sup> Steffisburger Kirschenkompott, Kirchdorfer Kartoffelpüree	56
Rindsfilet vom Oberländer Rind mit seinem Mark, Kräutergarten "Hollandaise" <sup>G, L</sup>	65
Chartreuse aus Oberländer Marktgemüse, Kirchdorfer Kartoffeln, junge Kräuter <sup>V</sup>	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 <sup>L</sup> 34

### WARME VORSPEISEN

Gebratene Foie Gras, Aprikosen Kompott, Balinesischer Langpfeffer <sup>G, L</sup> 39

Smoky Hummer Thermidor "Jack in the Box" <sup>L</sup> 39

### HAUPTGÄNGE

"Surf & Turf"- Oberländer Rind, Amerikanischer Hummer "Provençale" <sup>L</sup> 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.