

## *"The local menu"*

Amuse Bouche



"Two farmers meet with the tropical house Frutigen"  
Delicacies of sturgeon, pike-perch, potatoes  
Osietra caviar, Vodka & free-range egg



24 hours cooked pork ribs from Bönigen  
Sesame from Steffisburg, spring leek espumas



"Duo of regional beef"  
Amaranth from Steffisburg, green peas from Kirchdorf



Time travel through the feuzes Bergli's  
AOP alpine cheese vintages



Local raspberries  
Tannschösslig-honey, Meiringer double cream



Friandises

CHF 125.00 per person

## *"Le menu de la région"*

Amuse Bouche



"Deux paysans rencontrent la maison tropicale de Frutigen"  
Délices d'esturgeon, sandre, pommes de terre, caviar Osietra  
Vodka d'œufs de poules élevées en plein air



24 heures cuites côtes de porc de Bönigen  
Sésame de Steffisburg, espumas aux oignons nouveaux



"Duo de bœuf de la région"  
Amarante de Steffisburg, petits pois de Kirchdorf



Voyage dans le temps traversent les fromages  
AOP millésimes de Feuzes Bergli



Framboises indigènes  
Miel-Tannschösslig, crème double de Meiringen



Friandises

CHF 125.00 par personne

# "Z' Menu Vo He"

Amuse Bouche



"Treffen sich zwei Bauern mit dem Tropenhaus Frutigen"  
Köstlichkeiten vom Stör, Zander, Kartoffeln  
Osietra Kaviar, Vodka Freiland Ei



24 Std. gegarte Böniger Pork Ribs  
Steffisburger Sesam, Frühlingszwiebel-Espumas



"Duo vom Oberländer Rind"  
Steffisburger Amaranth, Kirchdorfer Erbsen



Zeitreise durch die Feuzes Bergli's  
AOP Alpkäse Jahrgänge



Heimische Himbeeren  
Tannschöllig-Honig, Meiringer Doppelrahm



Friandises

CHF 125.00 pro Person