

Ausfolgenden Gerichten können Sie das 3-Gänge Menü zusammenstellen:

Vorspeisen:

- Gebratener Babylattich, Speck, Schalotten-Vinaigrette
- Geröstete Blumenkohlsuppe, Kräuteröl, Croutons
- Himbeer-Spargel-Salat (saisonal verfügbar)
- Wassermelonen-Feta Salat mit Balsamico Dressing
- Gerösteter Blumenkohlsalat, Haselnuss, Vinaigrette
- Geräuchertes Felchen Mousse
- Roter Linsensalat, Karotte, Ziegenkäse
- Onsen Ei, Kartoffel-Espuma, Blattspinat

Hauptgang:

- Flat Iron vom Rind, Kartoffelotto, Broccolino
(vegetarische Variante auch möglich)
- Temperierte Lachsforelle, Kartoffel-Sellerie-Stampf, Ofengemüse
- Egli Filets, Kartoffel, Erbsen, Safran Sauce
- Rindstatar, Essiggemüse, Eigelbcreme, Focaccia
- Rehrücken mit Birne, Senfknödelschnitte, Rotkraut (saisonal verfügbar)
- Forelle in Salzkruste, Bratkartoffel, geschmorter Fenchel
- Capuns Fleisch/Vegi

Dessert:

- Creme Brûlée mit Früchten
- Warmes Schokoladenküchlein, saisonale Glace
- Kaiserschmarrn
- Mocca Eclair
- Tarte Tatin
- Naked Cake mit Früchten

Weitere Gerichte gerne auf Anfrage.

Sie erreichen uns unter Tel. 058 680 34 70 oder per Mail info@artist-biel.ch