

# Speisekarte

## Theatermenü

Keine Lust auf lange Entscheidungen?  
Wir servieren drei Gänge vor Ihrem Theater- oder Konzertbesuch.  
Oder auch sonst!  
Als Überraschung.  
Vegetarisch oder mit Fleisch.

45.00

## Degustationsmenü

Lust auf einen gemütlichen Schlemmerabend?  
Wir servieren Ihnen fünf – oder mit Käse sechs – Gänge unserer Wahl.  
Durchwegs überraschende, kreative, frische und mehrheitsfähige Gerichte. Nur Mut.  
Wahlweise auch vegetarisch möglich.

65.00  
Zusatzgang Käse + 10.00

## Weinbegleitung

Zu unserem Degustationsmenü servieren wir Ihnen eine abwechslungsreiche Weinbegleitung.  
In drei Gläsern, zum ersten, dritten und vierten Gang.

27.00

## Information

Unser Degustationsmenü können Sie bis um 20.30 Uhr bestellen, unser Theatermenü bis um 20.45 Uhr und alle anderen Gerichte bis um 21.00 Uhr.  
Fast alle Hauptspeisen sind als kleinere Portion mit einer Preisreduktion von CHF 5.00 verfügbar.

Gerichte mit [v] sind vegan.  
Bei Fragen zu Unverträglichkeiten / Allergien stehen wir mit Rat und Tat gerne zur Verfügung.

Wir servieren selbstverständlich ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Die Preise verstehen sich in Schweizerfranken. Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist in den Preisen inbegriffen.

## Unsere Lieferanten

FLEISCH&FISCH	KÄSE
Metzgerei Simperl, Gümliigen	Jumi, Boll
Jumi, Boll	
Onkel Urs, Bern	
Rubigenhof Fischzucht, Rubigen	
	BACKWAREN
	Bäckerei Konditorei Sterchi AG, Bern
GEMÜSE UND FRÜCHTE	
Gmüesgarte, Bern	EIER
auVert, Schwarzenburg	Hansruedi Lauper, Gasel
Küng und Steiner AG, Bern	

# Speisekarte

## Vorspeisen

SUPPE [v] Erbsen-Estragonsuppe	10.00
DER KLEINE GRÜNE [v] Bunter Marktsalat an Hausdressing mit karamellisierten Kernen und saisonalem Gemüse	9.50
PREMIERE Onsen-Ei auf Blattspinat-Salat mit Dukkah, Gurke und Radieschen	14.00
TAPAS DEL VIDMAR Hausgemachte salzige Überraschungen, wahlweise vegetarisch	22.00

## Nachspeisen

IM TÖPFLI Griessköpfler auf Rhabarberkompott	8.00
DERNIERE Hausgemachtes Erdbeer-Thymiansorbet mit frischen Früchten und Schokoladenchips	9.00
KLEINE SÜNDE Portugiesisches Rahmküchlein	4.00
SCHOKOLADIGES Pralinéeschoggikuchen (vegane Variante 15 Minuten)	7.50
MUCK'S GELATI Diverse Glacésorten im Becher vom Gemüsehof Muck im Berner Seeland	6.50
KÄSETELLER Käsevariation von Jumi mit hausgemachtem Pan Forte	16.00

## Hauptspeisen

CARTE BLANCHE Mit diesem Teller wirken wir der Verschwendung von Lebensmitteln entgegen. Lassen Sie sich überraschen, wahlweise auch vegetarisch.	24.00
VIVA ITALIA Bio Bärlauch-Quadrolini mit Cashewnüssen, dazu Zitronenmelissensauce und Randenmousse	28.00
GARTEN EDEN [v] Linsen-Papadam gefüllt mit geräuchertem Tofu und Frühlingsgemüse, dazu Sauerampferöl	32.00
FLEISCHERS LUST Tranchiertes Flat Iron vom Bio Rind, dazu Ofenkartoffeln, Grillgemüse, marinierter Rucola, Kräutersalsa und Käsespäne	36.00
ZART GEGART Saiblingfilet und grüne Spargeln aus dem Seeland, dazu Venerereis	38.00
ROH MACHT FROH Paniertes Camembert aus Gerzensee mit Preiselbeeren, dazu bunter Marktsalat mit gehobeltem Gemüse und karamellisierten Kernen an Hausdressing	25.00