

"Z' Menu Vo Hie"

"Ceviche vom Thunersee Felchen"

Kirchdorfer Gurke, Diva-Äpfel aus Kiesen, Bohnenkraut aus unserem Garten
oder

"Oberländer Kalbstatar"

Kohlrabi, Uetendorfer Wasabi Sprossen, "Julius Emulsion"
oder

Marbacher Büffel Mozzarella, marinierte "Peaso" Gurken, Dill, Karamellisierte Schalotten & Jungfrauoch-Birnen Essig
(Auf Wunsch auch VEGAN erhältlich)



Angeräucherte Agnolotti von Marco's Brienersee Hecht im Sud, Kirchdorfer Fenchel, Dill
oder

"Blumenkohl Cappuccino" ^{VEGAN}

Mit Koriander & Currykraut aus Victoria's Kräutergarten abgeschmeckt



"The White Russian" – Meiringer Molke, Xellent Vodka, Kaffee

oder

"Victoria la fée verte" – Matte Absinth Sorbet mit seinem Zauber ^{VEGAN}



Gebratene Sigriswiler Regenbogen Forelle

Zucchini-Verveine Schaum, Gnocchi & Linsen mit Gartenkräutern, getrocknete Kirschtomaten
oder

Einiger Schwarzfuss Poulet "Kiev" Kirchdorfer Polenta-Süssmais "Frikassee", Unterseener Bohnen, Seftiger Champignons
oder

Geräucherte Kirchdorfer Ochsenherz-Tomaten "Ratatouille" mit Cassis
Kartoffel-Weisserbsen "Berny", Opal Basilikum-Pesto



Gebackener Meiringer Geisskäse mit Lavendel aus unserem Garten
Konfierte Birnen, Victoria's Berghonig von unseren Hotel-Bienen
oder

Lindenblüten aus unserem Garten, Himbeeren, heimischer Dinkel ^{VEGAN}



Baba mit Berner Oberländer Kirschen, Melisse aus Victoria's Garten
oder

"Rumpelstilzchen zu Gast im Oberland", Köstlichkeiten aus Tansschöllig & Waldmeister ^{VEGAN}