Speisekarte ***Menu***

Zum Starten / *To Start With*

Spargelsuppe / *Asparagus soup* 11.00
Mit Bärlauchöl und Erbsensprossen
With wild garlic oil and pea sprouts

Bergfrühling Salat / *Mountain spring salad* 14.00
Löwenzahn, Castelfranco Radicchio, BEO Ei, Frühlingssprossen,
Bergblüten mit Holunderblüten-Dressing
Dandelion, Castelfranco Radicchio, BEO egg, Spring sprouts,
Alpine blossoms with an elderflower dressing

Dazu Pouletspiessli + 8.00
Extra Chicken skewer

Hausgemachte Focaccina mit Spargeln /
Homemade Focaccina with asparagus 17.00
Mit grünen Spargeln aus dem Seeland,
Burrata di Andria und karamellisierten Zwiebeln
With green asparagus from the "Seeland" region,
Burrata di Andria and caramelised onions

Swiss Lachs-Tatar / *Swiss salmon-tatar* 23.00
Mit Salätchen aus Frühlingsgemüse, Apfel und Toastbrot
With a small salad of spring vegetables, apple and toast

MürrenBeef Carpaccio / *MürrenBeef carpaccio* 24.00
Hauchdünn geschnitten mit Senfdressing, Kapern, Schalotte,
Löwenzahn und Mürrener Bergkäse
Thinly sliced with mustard dressing, capers, shallots,
dandelion und Mürren Alp-cheese

Alle Preise sind in CHF inkl. MWST / *All prices are in CHF incl. VAT*

Warme Spezialitäten / *Warm Delights*

BEObeef Rindshohrücken / *BEObeef beef ribeye* 51.00
Serviert mit Thymian-Sommertrüffel-Jus,
Bärlauch-Erbsen und Kartoffelgratin
Served with thyme-summer truffle-juice,
grilled lettuce hearts and potato gratin

Konfierte Wachtel / *Confited quail* 44.00
Mit Topinambur Püree und grillierten Kopfsalat-Herzen
With sunchoke puree and grilled lettuce hearts

Sigriswiler Forelle / Trout from Sigriswil 45.00
Grillierte Forelle mit weissen Spargeln aus dem Seeland,
Kartoffel-Terrine und Mürren-Kräuter-Salmoriglio
Grilled trout with white asparagus from the "Seeland" region,
potato terrine and salmoriglio with Mürren herbs

Spargel Lasagnetta / Lasagnetta with asparagus 36.00
Grüne Spargeln aus dem Seeland,
Ringgenberger Egli und Mürrener Bergkäse
Green asparagus from the "Seeland" region,
perch from Ringgenberg and Mürren Alp-cheese

Vanille Risotto / Vanilla risotto 25.00
Mit Lavendel und Balsamico Reduktion
With lavender and balsamico reduction

Dazu grillierte rote Garnelen aus Mazara del Vallo + 14.00
Extra grilled red shrimps from Mazara del Vallo

Alle Preise sind in CHF inkl. MWST / *All prices are in CHF incl. VAT*

Süsse Versuchung / Sweet Temptations

Regionale Käseauswahl / *Selection of regional cheese* 20.00
Mit Käse aus der Käserei «Eigermilch» in Grindelwald
With cheese from the cheese factory "Eigermilch" in Grindelwald

Tiramisu-Traum / *Tiramisu dream* 12.00
Mit Walliser Aprikose, Löffelbiskuit,
Mascarpone aus dem Südtirol und Fribourger Safran-Creme
With Valaisanne apricots, sponge fingers, mascarpone
from South Tyrol and saffron cream from Fribourg

Rosa Pfeffer Panna cotta / Rose pepper *Panna cotta* 12.00
Serviert mit Schweizer Kirschen-Kompott
Served with swiss cherry compote

Mille-feuille / *Mille-feuille* 12.00
Mit Büffelricotta und Spiezer Erdbeeren
With buffalo ricotta and strawberries from Spiez

Schokoladentörtchen / Chocolate cake 12.00
Lauwarm mit flüssigem Kern, serviert mit geräucherter Sahne
und mariniertem Erdbeersalat
Tepid with liquid core, served with smoked whipped cream
and marinated strawberry salad

= vegetarische Gerichte / *vegetarian dishes*

Allergien oder Intoleranzen? Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen auf Anfrage gerne Auskunft zu unseren Gerichten.
Allergies or intolerances? Our staff will be happy to provide you with information about our dishes on request.

Alle Preise sind in CHF inkl. MWST / *All prices are in CHF incl. VAT*