

**Leicht und zart, wie ein flüchtiger Kuss**

Apéro Spitzhorn

\*\*\*\*\*

Sennkäse Röllchen

Bunte Gemüsesticks mit Kräuterquark

Schinkengipfeli

**CHF 15.00 pro Person**

**Die behutsame Kraft der gepflegten Küche**

Apéro Saanen

\*\*\*

Zopf und dunkles Brot

Hobelkäse und Saanensenf

Dörrobst im Speckmantel

**CHF 19.00 pro Person**

**Manchmal ist es leichter, leisem Magengrollen nachzugeben**

Apéro Spezialitäten rund ums Berner Oberland

\*\*\*\*\*

knusprige Sennkäseröllchen  
Mousse vom geräucherten Eglifilet  
Beef Steak Tatar auf knusprigem Ruuchbrot  
Tatar von der Forelle im Tartelette  
Dörrobst im Rohschinkenmantel  
Emmentaler Käsespiessli  
Ziegenfrischkäsebällchen auf Traubenchutney

\*\*\*\*

Weissweinsüppchen aus dem Suppenkessel

\*\*\*\*\*

Kleine Windbeutel mit Rahm  
Mini Crèmeschnitte  
Fruchtspiessli

**CHF 38.00 pro Person**

**Wein**

Ideales Preis-Gaumenfreude-Verhältnis

Ob überquellend, ob trocken, ob mild, ob fein herb, ob tiefgründig, ob philosophisch-schwer,  
ob weiss oder rot ... all diese Weine werden Sie begeistern.

Sie bieten das ideale Preis-Gaumenfreude-Verhältnis. Was will man mehr?

**SCHWEIZER WEISSWEINE**

Féchy – La Colombe, La Côte, Raymond Paccot, Bio	2012	70cl	38.00
Sauvignon blanc de Dardagny AOC, Les Hutins, E+J Hutin	2012	75cl	49.00

**ROTWEINE**

Clos du Château, Pinot Merlot ; Charles Bonvin, Sion	2012	75cl	58.00
Gamay de Dardagny AOC, Les Hutins, E+J Hutin	2012	75cl	37.00
Gamaret de Dardagny AOC, Les Hutins, E+J Hutin	2012	75cl	45.00

**Bier**

Rugenbräu, Pression	3 dl	4.50
Rugenbräu, Alkoholfrei		5.00
Weissbier 33cl		6.00
Spitzhorn Sprudel Wasser	1 L	5.00
Spitzhorn Still / Quell Wasser	1 L	5.00
O-Saft	1 L	9.00