

JAKOBSMUSCHELN

Avocado | gepuffter Buchweizen
Erdbeerketchup

*Noix de Saint-Jacques
Avocat | sarrasin soufflé | ketchup à la fraise*

Chardonnay Tsaboura V+
Niklaus Wittwer, Valais AOC
Chardonnay

SPARGEL-VANILLE-SUPPE

Gurke | Morchel

*Soupe aux asperges et à la vanille
concombre | morille*

BÄRLAUCH-KARTOFFEL-ESPUMA

Wachtelei | Oona Kaviar Osietra
Apfel | Bärlauchkapern

*Espuma de pomme de terre à l'ail des ours
Oeuf de caille | Oona Kaviar Osietra
pomme | câpres d'ail des ours*

Rosé Champagner Réserve Exclusive
Nicolas Feuillatte
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

FLAT IRON VOM SWISS BLACK ANGUS

Yuzu-Ponzu-Jus | Erbsenpüree | junge Karotten
Radieschen | Raps

*« Flat Iron » du bœuf angus noir suisse
Jus Yuzu-Ponzu | purée de petits pois
jeunes carottes | radis | colza*

Jubiläumswein Barrique Hotel Eden
Rebbau Spiez, Thunersee AOC
Pinot Noir

MARINIERTE ERDBEEREN

Passionsfrucht | Pistazieneis | Knusperchips

*Fraises marinées
Fruit de la passion | glace à la pistache
chips croustillantes*

Château Rieussec
1er Grand Cru Classé
Sémillon, Sauvignon, Muscadelle

5 Gänge | 5 plats CHF 125
4 Gänge | 4 plats CHF 109
3 Gänge | 3 plats CHF 89

Weinbegleitung 4 Gläser CHF 58
Wine accompaniment 4 glasses

JAKOBSMUSCHELN	29
Avocado gepuffter Buchweizen Erdbeerketchup	
<i>Noix de Saint-Jacques</i>	
<i>Avocat sarrasin soufflé ketchup à la fraise</i>	
TATAKI VOM WALESER LAMM	26
Whiskymarinade Kaffee-Pumpernickel-Erde Kohlrabi Joghurtsorbet	
<i>Tataki d'agneau du pays de Galles</i>	
<i>Marinade au whisky terre de pumpernickel au café chou-rave sorbet au yaourt</i>	
GERÄUCHERTES SCHWEIZER FELCHENFILET	25
Pancake Zwiebel Meerrettich Mandel-Zitronen-Mayonnaise	
<i>Filet de féra suisse fumé</i>	
<i>Crêpe oignon raifort mayonnaise citronnée d'amande</i>	
BURRATA AUS SCHANGNAU	21
Radieschenpesto schwarze Nuss Ciabatta	
<i>Burrata de Schangnau</i>	
<i>Pesto de radis noix noire ciabatta</i>	
GEZUPFTE BLATTSALATE ^{V+}	18
Geröstete Kerne frische Kräuter	
<i>Laitue effeuillée ^{V+}</i>	
<i>Graines grillées herbes fraîches</i>	
GEMISCHTER SALAT ^V	18
Blattsalate Gemüsesalate geröstete Kerne	
<i>Salade mélangée</i>	
<i>Laitue salades de légumes graines grillées</i>	

EDEN VITAL BOWL

Blattsalate | Gemüsesalate | geröstete Kerne

Eden bowl vital

Laitue | salade de légumes | pépins grillés

Wahlweise mit | *au choix avec* :

Schweizer Maispoulardenbrust | *poitrine de poularde de maïs suisse*

32

Geräuchertes Felchen | féra fumée

32

Hüttenkäse^v | *fromage cottage^v*

26

Dressing: Mandarine-Yuzu^v | Französisch^v | Italienisch^{v+}

Sauce: mandarine-yuzu^v | française^v | italienne^{v+}

SPARGEL-VANILLE-SUPPE^v

18

Gurke | Morcheln

Soupe aux asperges et à la vanille

Concombre | morilles

SPIEZER WISSWYSUPPE^v

16

Walnuss | Apfel

Soupe au vin blanc de Spiez

Noix | pomme

MORCHEL-RISOTTO

31/39

Grüner Spargel | Grapefruit | karamellisierte Pistazien

Risotto aux morilles

Asperge verte | pamplemousse | pistaches caramélisées

SPINAT-RICOTTA-RAVIOLI

29/37

Gorgonzola | Walnuss | fermentierter Rhabarber

Ravioli aux épinards et à la ricotta

Gorgonzola | noix | rhubarbe fermentée

SEETEUFEL IN ZITRONENBUTTER Bärlauchrisotto Frühlingsgemüse <i>Lotte au beurre citronné</i> <i>Risotto à l'ail des ours légumes de printemps</i>	46
ALPENLACHS UND BIO-GARNELE Erbsen Mönchsbart Minz-Cremolata <i>Saumon des Alpes et crevette bio</i> <i>Petits-pois barbe de moine gremolata à la menthe</i>	49
FLAT IRON VOM SWISS BLACK ANGUS Yuzu-Ponzu-Jus Erbsenpüree junge Karotte Radieschen Raps <i>« Flat Iron » du bœuf angus noir suisse</i> <i>Jus Yuzu-Ponzu purée de petits pois jeune carotte radis colza</i>	54
SCHWEIZER SPARGELN Sauce Hollandaise Kartoffeln <i>Portion d'asperges suisses</i> <i>Sauce hollandaise pommes de terre</i>	33
Wahlweise mit: <i>au choix avec:</i>	
-Schinken Jambon 100g	+12
-Swisslachs <i>Saumon suisse</i> 150g	+25
-Rindsfilet <i>Filet de bœuf</i> 150g	+29
WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIZER KALB Kartoffelsalat Preiselbeeren Zitrone <i>Escalope Viennoise de veau suisse</i> <i>Salade de pommes de terre airelles citron</i>	49
LUMA BEEF BURGER BBQ Sauce Käse Speck Zwiebelmarmelade Pommes Frites <i>Luma Beef Burger</i> <i>Sauce barbecue fromage lard confiture d'oignons pommes frites</i>	39

REGIONALE KÄSEAUSSWAHL [∨] Panforte Honig <i>Sélection de fromages régionaux [∨]</i> <i>Panforte miel</i>	18
MARINIERTE ERDBEEREN [∨] Passionsfrucht Pistazieneis Knusperchips <i>Fraises marinées</i> <i>Fruit de la passion chips croustillantes</i>	18
MOHNKUCHEN Weisses Schokomousse Kirschkompott <i>Gâteau aux graines de pavot</i> <i>Mousse au chocolat blanc compote de cerises</i>	17
TARTE AU CITRON [∨] Sauerrahmeis Baiser <i>Tarte au citron</i> <i>Glace à la crème fraîche meringue</i>	18
GLACE- & SORBET-SORTEN VON GLACENHEIT <i>Glacés et sorbets de Glacenment</i>	Kugel 5 mit Rahm +1 <i>par boule 5 avec crème + 1</i>
GLACES Vanille Schokolade Joghurthimbeere Mocca Haselnuss <i>vanille chocolat yaourt framboises mocca noisette</i>	
SORBETS ^{∨+} Zitrone Erdbeere <i>Citron fraise</i>	

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien
und Herkunft unserer Produkte.

*Notre personnel sera heureux de vous conseiller
au sujet des allergies alimentaires et de l'origine de nos produits.*

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt. | Tous les prix en francs suisses (CHF) TVA comprise