

RINDSTATAR HANDGESCHNITTEN	70g	26
Mais Piment d'Espelette Borretsch	140g	44
<i>Tartare de bœuf coupé à la main maïs Piment d'Espelette bourrache</i>		
TATAKI VOM BÜNDNER LACHS		24
marinierte Gurke Himbeere Kefir		
<i>Tataki du saumon des Grisons concombre marinée framboise kéfir</i>		
BURRATA UND TAGGIASCA-OLIVEN ^V		19
bunte Tomaten Basilikum Focaccia		
<i>Burrata et olives Taggiasca tomates basilic Focaccia</i>		
SPIEZER WISSWYSUPPE		14
Blättermig Rohschinkenstreifen Gemüsestreifen Schnittlauchöl		
<i>Soupe au vin blanc de Spiez pâte feuilletée jambon cru légumes huile à la ciboulette</i>		
GRÜNE GAZPACHO		14
Makrele Wassermelone Salzzitrone		
<i>Gazpacho verte maquereau pastèque citron salé</i>		
GEZUPFTE BLATTSALATE ^V		10
Radieschen Sprossen Brotknusper Dressing: Vinaigrette French Honig-Balsamico		
<i>Laitue effeuillée radis rose pousses croûtons Sauce: vinaigrette french miel et balsamic</i>		
GEMISCHTER SALAT ^V		12
Gemüse- und Blattsalate Radieschen Brotknusper Dressing: Vinaigrette French Honig-Balsamico		
<i>Salade mêlée salades de légumes et laitue radis rose croûtons Sauce: vinaigrette french miel et balsamic</i>		

EDEN VITAL BOWL^{V+} 14
Blattsalate | marinierte Gemüsesalate | Passionsfrucht-Linsen |
Avocado | Radieschen | Leinsamen | Sprossen

*Laitue | salades de légumes | lentilles à la fruit de passion |
avocat | radis rose | graines de lin | pousses*

wahlweise mit: | *optionel avec:*

Geräucherte Forelle und Hüttenkäse | *Truite fumée et fromage cottage* 28
Grillierte Ribelmals-Pouletbrust | *Poitrine de poulet de maïs grillée* 28
Quinoa-Mais-Bällchen^{V+} | *Boulettes de quinoa et maïs* 24

Dressing: Vinaigrette | French | Honig-Balsamico
Sauce: vinaigrette^{V+} | french | miel et balsamic

RISOTTO ACQUERELLO^V 30
sautierte Eierschwämmli | Sprinzcrumble | Tomatenconfit

*Risotto Acquerello
chanterelles | crumble au Sbrinz | tomates confites*

VARIATION VON DER AUBERGINE UND MISO^{V+} 30
lauwarmer Goldhirsesalat | marinierte Ofenpeperoni | Minze

*Variation d'aubergine et Miso
salade tiède au millet doré | peperoni du four marinée | menthe*

HAUSGEMACHTE TAGLIERINI MIT GARTEN EDEN PESTO^V 30
gezupfte Burrata | Kirschtomaten | Taggiasca-Oliven

*Taglierini faites à la maison au Pesto de notre jardin
Burrata | tomates cerises | olives Taggiasca*

mit gebratenen Swiss Shrimps plus 15

aux crevettes „Swiss Shrimps“ sautées

EDEN SIGNATURE BEEF BURGER 30
Brioche Bun | BBQ Sauce | Appenberger Käse | Speck | gepicklete Gurke | Bärner Frites

*Eden Signature Beef Burger
brioche | sauce barbeque | fromage Appenberger | lard | concombre | pommes frites*

KONFIERTE REGENBOGENFORELLE VON DER GRABENMÜHLE 40
kaltgepresstes Rapsöl | Pariser Rüebli | lauwarmer Goldhirssesalat

*Truite arc-en-ciel suisse confite
huile de colza vierge | carottes de Paris | salade tiède au millet doré*

LUMA IBERICO BEEF ENTRECÔTE VOM HOLZKOHLEGRILL 56
Aubergine | geräucherte Kartoffel | Avocado

*Entrecôte de bœuf Luma Iberico du gril à charbon
aubergine | pommes de terre fumées | avocat*

RIBELMAIS POULARDENBRUST CAESAR'S 40
Baby Lattich | Speck | Sbrinz | gebackene Eigelb-Kartoffel

*Poitrine de poularde de maïs à la Caesar's
laitue jeune | lard | Sbrinz | pomme de terre au jaune d'œuf du four*

BRISKET VON DER KALBSBRUST 40
Chimichurri | Variation vom Mais | schwarzer Knoblauch

*Pointe de poitrine de veau
Chimichurri sauce | variation de maïs | ail noir*

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIZER KALB 44
Bärner Frites | Preiselbeeren | glasiertes Marktgemüse

*Escalope Viennoise du veau suisse
pommes frites Bernoises | airelles | légumes glacés*

KÄSE-TRILOGIE AUS DEM JUMI-VERSUM 16
Hausgemachtes Früchtebrot | Tresterhonig | Feigensenf

*Trilogie de fromages de la fromagerie JUMI
pain aux fruits fait à la maison | miel de marc | moutarde de figue*

KAKAOBOHNE GRAND CRU AL NEGRONI 16
Felchlin Schokoladenmousse | Brombeer | Holunder

*Cacao Grand Cru au Negroni
mousse au chocolat de Felchlin | mûre | sureau*

GRÜNTEE – PANNA COTTA 16
Aprikose | Spiezer Waldhonig | Datteltomaten

*Panna Cotta au thé vert
abricots | miel du forêt de Spiez | tomates dattes*

GLACE- & SORBETSORTEN GLACENHEIT Kugel 4.20 | mit Rahm +1.00

Glacénheit ist ein Teil der Stiftung TRANSfair. Seit über 25 Jahren bietet TRANSfair Menschen, die vorwiegend aus psychischen Gründen besonders herausgefordert sind, einen begleiteten Arbeitsplatz und damit eine geordnete Tagesstruktur. Dies ermöglicht ihnen den Wiedereinstieg in den Arbeitsmarkt. Wir freuen uns, sie dabei in ihrem Bestreben unterstützen zu können.

Bourbon Vanille | Milkschokolade | Himbeer | Mocca |
Pistazie | Limette-Sauerrahm | Haselnuss | Caramel

Kokos | Zitrone | Erdbeere^{V+}

*Glacés de Glacénheit
Bourbon vanille | chocolat au lait | framboises | mocca |
pistache | lime - crème fraîche | noisette | caramel*

*par boule 4.20
avec crème +1.00*

*sorbets
coco | citron | fraises*

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien und Herkunft unserer Produkte.
Notre personnel sera heureux de vous conseiller dans les allergies alimentaires et l'origine de nos produits.

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. 7.7% MwSt. | Tous les prix en francs suisses (CHF), 7.7% TVA compris