

RINDSTATAR HANDGESCHNITTEN	70g	26
Pane Maggia Miso eingelegtes Gemüse	140g	44
<i>Beef tatar handcut</i>		
<i>Pane Maggia miso pickled vegetables</i>		
KONFIERTES BACHFORELLENFILET VON DER GRABENMÜHLE SIGRISWIL		22
Schwarzwurzel Pomelo Sauerrahm Forellenkaviar		
<i>Confit brown trout from Sigriswil</i>		
<i>black salsify pomelo sour cream trout caviar</i>		
DREIERLEI VOM „JUNGS FESSLI“ - ZIEGENKÄSE		18
Topinambur Kaki Nüsslersalat schwarze Nüsse		
<i>Goat cheese trilogy</i>		
<i>Jerusalem arichoke kaki lamb's lettuce black walnut</i>		
SPIEZER WISSWYSUPPE		14
Blätterteig Rohschinkenstreifen Gemüsestreifen Schnittlauchöl		
<i>White Spiez wine soup</i>		
<i>Puff pastry ham vegetables chive oil</i>		
TAGESSUPPE		12
nach Empfehlung des Küchenchefs		
<i>Soup of the day</i>		
<i>Chef's recommendation</i>		
NÜSSLERSALAT 2.0		15
gebackenes Eigelb Zopfcroûtons Speckcrumble Speck-Kartoffeldressing		
<i>Lamb's lettuce 2.0</i>		
<i>baked egg yolk croutons bacon crumble</i>		
<i>bacon potato dressing</i>		

GEZUPFTE BLATTSALATE	9
Kirschtomaten Kräuter-Knoblauch-Croûtons Dressing: French Honig-Balsamico	
<i>Plucked leaf salads cherry tomatoes herbs and garlic croutons Dressing: french honey balsamic</i>	
GEMISCHTER SALAT	12
Gemüse- und gezupfte Blattsalate Ei Kräuter-Knoblauch-Croûtons Dressing: French Honig-Balsamico	
<i>Mixed salad vegetable- and plucked leaf salads egg herbs and garlic croutons Dressing: french honey balsamic</i>	
WELLNESS-BOWL EDEN	14
Blattsalate marinierte Gemüsesalate Kirschtomaten Parmesan Pinienkerne <i>leaf salads vegetable salads cherry tomatoes Parmigiano pine nuts</i>	
wahlweise mit: <i>optionally with:</i>	
Zanderknusperli <i>pikeperch fish fritters</i>	28
Grillierter Pouletbrust <i>grilled chicken breast</i>	28
Rindsentrecôtestreifen (120g) <i>strips of Swiss beef sirloin steak</i>	36
Quinoa-Mais-Bällchen <i>quinoa and corn balls</i>	24
Dressing: French Honig-Balsamico <i>Dressing: french honey balsamic</i>	
LANDEI AUS FAULENSEE	32
Langsam gegart, 1h bei 64,2 °C Knollensellerie Nussbutter Wintertrüffel	
<i>Egg from Faulensee simmered for 1 hour at 64,2 °C celery beurre noisette winter truffle</i>	
LOTO RISOTTO AUS DEM TESSIN	28
Schwarzwurzel Feigen Belper Knolle	
<i>Loto Risotto from Tessin black salsify fig „Belper Knolle“ - cheese</i>	

EDEN CLASSIC BEEF BURGER	30
Bun BBQ Sauce Appenberger Käse Speck Tomate Salat Bärner Frites	
<i>Eden Classic Beef Burger bun barbeque sauce Appenberger cheese bacon tomato lettuce Bernese fries</i>	
SAIBLINGSFILET VON DER GRABENMÜHLE SIGRISWIL	40
Rahmsauerkraut Senf Nussbutter-Kartoffeln	
<i>Char filet from Sigriswil creamy Sauerkraut mustard nut butter potatoes</i>	
LUMA IBERICO BEEF ENTRECÔTE VOM HOLZKOHLEGRILL	55
Topinambur Baked Potato geräucherter Sauerrahm	
<i>Luma Iberico beef tenderloin from the charcoal grill Jerusalem artichoke baked potato smokey sour cream</i>	
WOLLSCHWEIN VOM HOF HOLZEN ENNETBÜRGEN	44
Hals- und Dry Aged Nierstück geschmorte Rande schwarzer Knoblauch Brezelknödel	
<i>Mangaliza pork from Ennetbürgen neck and dry aged filet beetroot black garlic pretzel dumplings</i>	
ENTENDUETT AUS APPENZELL	48
Brust und Keule Seeländer Rüebli Kaki Süsskartoffeln	
<i>Duck from Appenzell breast and drumstick carrots kaki sweet potato</i>	
WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIZER KALB	44
Bärner Frites Preiselbeeren glasiertes Marktgemüse	
<i>Veal Schnitzel Vienna style Bernese fries mountain cranberries glazed vegetables</i>	

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

*Cheese trilogy from Jumi Cheese Manufactory
homemade fruit bread | marc honey | fig mustard*

KAKAOBOHNE GRAND CRU BY FELCHLIN 16
Quitte | KOA Kakaosaft | Zimtblüte

*Cocoa Grand Cru by Felchlin
quince | KOA cocoa juice | cinnamon flower*

PANNA COTTA MIT SPIEZER WALDHONIG 16
Milch | Mandel | Mandarine

*Panna Cotta with local honey
milk | almonds | tangerine*

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

Bourbon Vanille | Alpenmilch Schokolade
Erdbeer | Mocca Arabica | Pistazie
Fior di Latte | Baumnuss | Alpen-Caramel

Mango | Zitrone | Himbeere

*Ice Cream by Glaceneit
Bourbon vanilla | alpine milk chocolate
strawberry | Mocca Arabica | pistachio
fior di latte | walnut | alpine caramel*

scoop 4.20 | with cream +1.00

*sorbets
mango | lemon | raspberry*

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

*Our staff will gladly inform you about ingredients that might trigger allergies
and the provenance of our products..*