

Rindstatar handgeschnitten 70g 26
Pane Maggia | Miso | eingelegtes Gemüse 140g 44

*Tartare de bœuf coupé à la main
Pane Maggia | miso | légumes confits*

Konfiertes Bachforellenfilet von der Grabenmühle Sigriswil 22
Schwarzwurzel | Pomelo | Sauerrahm | Forellenkaviar

*Truite brune confite de Sigriswil
salsifis noir | pomelo | crème fraîche | caviar de truite*

Dreierlei vom «Jungs Fessli» - Ziegenkäse 18
Topinambur | Kaki | Nüsslersalat | schwarze Nüsse

*Trio de fromage de chèvre «Jungs Fessli»
topinambour | kaki | doucette | noisettes noires*

Spiezer Wsuppe 14
Blätterteig | Rohschinkenstreifen | Gemüsestreifen | Schnittlauchöl

*Soupe au vin de Spiez
pâte feuilletée | jambon cru | légumes | huile à la ciboulette*

Tagessuppe 12
nach Empfehlung des Küchenchefs

*Soupe du jour
sur recommandation du chef*

Nüsslersalat 2.0 15
gebackenes Eigelb | Zopfcroûtons | Speckcrumble
Speck-Kartoffeldressing

*Doucette 2.0
jeune d' œuf au four | croûtons | lardon croustillant
sauce au lard et pomme de terre*

Gezupfte Blattsalate 9
Kirschtomaten | Kräuter-Knoblauch-Croûtons

Laitue effeuillée
tomates cerises | croûtons aux herbes et l'ail

Dressing: French | Honig-Balsamico / french | miel et balsamic

Gemischter Salat 12
Gemüse- und gezupfte Blattsalate | Ei | Kräuter-Knoblauch-Croûtons

Salade mêlée
salades de légumes et laitue | œuf | croûtons aux herbes et l'ail

Dressing: French | Honig-Balsamico / french | miel et balsamic

Wellness-Bowl Eden 14
Blattsalate | marinierte Gemüsesalate | Kirschtomaten | Parmesan | Pinienkerne

laitue | salades de légumes | tomates cerises | Parmesan | pignons

wahlweise mit: / optionel avec:

Zanderknusperli | *Croustillons de sandre* 28
Grillierter Pouletbrust | *Poitrine de poulet grillée* 28
Rindsentrecôtestreifen (120g) | *Lanières d'entrecôte de bœuf* 36
Quinoa-Mais-Bällchen | *Boulettes de quinoa et maïs* 24

Dressing: French | Honig-Balsamico / french | miel et balsamic

Landeis aus Faulensee 32
Langsam gegart, 1h bei 64,2 °C | Knollensellerie | Nussbutter | Wintertrüffel

Oeuf de Faulensee
cuit pendant 1 heure à 64,2°C | céleri | beurre noisette | truffe d'hiver

Loto Risotto aus dem Tessin 28
Schwarzwurzel | Feigen | Belper Knolle

Loto Risotto du Tessin
salsifis noir | figues | fromage «Belper Knolle»

Eden Classic Beef Burger 30
Bun | BBQ Sauce | Appenberger Käse | Speck | Tomate | Salat | Bärner Frites

*Eden Classic Beef Burger
bun | sauce BBQ | fromage Appenberger | lard | tomate | laitue
pommes frites*

Saiblingsfilet von der Grabenmühle Sigriswil 40
Rahmsauerkraut | Senf | Nussbutter-Kartoffeln

*Filet d'omble chevalier de Sigriswil
choucroute à la crème | moutarde | pommes de terre au beurre noisette*

Luma Iberico Beef Entrecôte vom Holzkohlegrill 55
Topinambur | Baked Potato | geräucherter Sauerrahm

*Luma Iberico bœuf entrecôte du grill à charbon
topinambour | Baked Potato | crème fraîche fumée*

Wollschwein vom Hof Holzen Ennetbürgen 44
Hals- und Dry Aged Nierstück
geschmorte Rande | schwarzer Knoblauch | Brezelknödel

*Porc Mangaliza d'Ennetbürgen
cou et filet dry aged | betterave | ail noir | quenelles*

Entenduett aus Appenzell 48
Brust und Keule | Seeländer Rüebli | Kaki | Süsskartoffeln

*Canard d'Appenzell
carottes | kaki | pommes de terre douces*

Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb 44
Berner 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 by Felchlin 16
Quitte | KOA Kakaosaft | Zimtblüte

*Cacao Grand Cru de Felchlin
coing | KOA jus de cacao | fleur de cannelle*

Panna Cotta mit Spiezer Waldhonig 16
Milch | Mandel | Mandarine

*Panna Cotta au miel de Spiez
lait | amandes | mandarine*

Glace- & Sorbetsorten Mountain Ice Cream Kugel 3.80 | mit Rahm +1.00

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

Mango | Zitrone | Himbeere

*Glacés de Mountain Ice Cream
Bourbon vanille | chocolat au lait des alpes
fraises | Mocca Arabica | pistache
Fior di Latte | noix | caramel des alpes*

*sorbets
mangue | citron | framboises*

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