



Silvester

ABENDMENÜ

SAIBLING

Confiertes Saiblingsfilet aus Rubigen,
Salzitrone, Sauerrahm, Dill

oder

KÜRBIS 🍂

Kürbis Panna Cotta, marinierter Kürbis,
Chicorino, Birnen, Baumnüsse

ONSENEI 🍷

Stunden-Ei bei 60°C gegart, Jus,
Schwarzwurzelpüree, Berner Trüffel, Federkohl

RINDSBACKE

Im Apfelmost geschmorte Bio-Rindsbacken und seine Sauce,
Karottenpüree, glasierter Sellerie, Kartoffelgnocchi

oder

RANDEN 🍷

«Beetroot Wellington» im Blätterteig, Vegi-Jus,
Karottenpüree, glasierter Sellerie

QUITTE 🍷

Eingemachte Quitten, Kastaniencrème,
Zitronen-Ricottaglacé, Meringue-Crumble

Gerichte mit 🍷 sind vegetarisch.

- Abendessen -

115.- pro Person für 4 Gänge

Inkl. Wasser, Kaffee und Party im Du Nord oder Schloss Köniz

- Weinbegleitung -

32.- pro Person für 4 Gläser

Wir kochen stets saisonal, regional und frisch. Gerne gesund, farbig und mit Abwechslung. Immer mit viel Freude und wenig Verschwendung. Unsere Portionsgrößen sind diesem Umstand angepasst. Gerne servieren wir einen Nachschlag. Die Speisen sind hausgemacht. Wir verwenden frische Produkte ohne künstliche Zusätze. Wir servieren nur Schweizer Fleisch und Fisch aus der Region und nach Möglichkeit Biogemüse und -obst. Gerne geben wir über Allergene in unseren Speisen Auskunft. Die Preise sind in Schweizer Franken, die gesetzliche Mehrwertsteuer ist inbegriffen.