



Atelier
Restaurant Greng

Liebe Gäste – Herzlich Willkommen im Atelier Greng!

« **Menu Atelier Greng** »

Marinierter Genfersee Saibling

Avocado – Orange – Dill

Risotto

Bärlauch – Parmesan – Salzzitrone

Lachs aus dem Graubünden

Karotte – Passionsfrucht – Kamille

Duo vom Inser Kalb

Wilder Brokkoli – Champignons – Ravioli

Käse vom Affineur Bruni aus Thun

Feigensenf – Früchte Brot – Baumnuss

Zitrone

Amalfi Zitrone – Zitronengras – Meringue

3 Gang 95.-
4-Gang 115.-
5-Gang 135.-
6-Gang 155.-

Zu den jeweiligen Gängen, haben wir
den passenden Wein für Sie vorbereitet.
9.- bis 14.- pro Glas



Atelier
Restaurant Greng

!!!MUSTER- KARTE!!!

DIE DEFINITIVE WIRD

ENDE MÄRZ HOCHGELADEN

	Vorspeise/Hauptgang
Mesclun Salat	18.-
Radieschen – Pomelo – Holundervinaigrette	
Tatar vom Schweizer Rindsfilet	32.- / 42.-
Getrocknetes Bio Eigelb – Brunnenkresse – Seeland Trüffel	
Duo vom Inser Kalb	54.-
Wilder Brokkoli – Champignons – Ravioli	
Schweinsbacke aus Ins	46.-
Karotte – Passionsfrucht – Kamille	
Serviettenknödel	38.-
Erbsen – Pilze – Bärlauch	
<hr/>	
DESSERTS	
Käse vom Affineur Bruni aus Thun	24.-
Feigensenf – Früchte Brot – Baumnuss	
Zitrone	19.-
Amalfi Zitrone – Zitronengras – Meringue	
Pina Colada	19.-
Kokosnuss – Ananas – Rosa Pfeffer	