

## Winter

Mitte November 2009 – Ende Dezember 2009  
(Änderungen vorbehalten)

### Menüvorschlag I

Winterliches Salatbukett mit Speck- und Brotwürfeli  
Apfeldressing mit Honig und Curry  
Pilze mariniert nach Umbrier Art

\*\*\*\*\*

Randensuppe mit Kallnacher Härdöpfeler und Meerrettich-Häubchen

\*\*\*\*\*

Sautierte Rindsfiletsstreifen an Wacholdersauce mit  
Grappa Riserva und Korinthen  
Salbei-Penne  
Seeländer Gemüse

\*\*\*\*\*

Martinazzi-Parfait mit Orangendestillat und rosa Pfefferkörner

\*\*\*\*\*

Fr. 64.--  
inkl. Apéro Martinazzi/Absinthe

## Menüvorschlag II

Lauch-Selleriesuppe mit Mostbrand

\*\*\*\*\*

Gebatene Pouletbruststreifen an rassiger Currysauce mit  
Shii-Take, Marakkeschpfeffer und Kiwischnaps  
Wildreis mit gerösteten Pinienkernen  
Seeländer Gemüse

\*\*\*\*\*

Crème Bavaoise mit Schokolade und La Vieille William

\*\*\*\*\*

Fr. 45.--  
inkl. Apéro Martinazzi/Absinthe

## Menüvorschlag III

Balik-Rauchlachstartar mit Büschubirnen-Schnaps  
an winterlichem Salat  
Kürbiskernöl-Ingwerdressing  
Kabis mariniert nach Art des Mittleren Westens der USA  
Kernenbrot

\*\*\*\*\*

Gebratenes Kalbsnierstück an süsspikanter Apfelsauce mit  
Berner Rosen-Schnaps und Apfelwürfeli  
Römische Griessgnocchis  
Seeländer Gemüse

\*\*\*\*\*

Matters „Süsse Verführung“ mit Kiwischnaps

\*\*\*\*\*

Fr. 55.--  
inkl. Apéro Martinazzi/Absinthe

## Menüvorschlag IV

Bielensee Fischterriner mit Mostband auf geraffelten Rändern mit Meerrettich  
Herbstliches Salatbukett  
Apfeldressing mit Honig und Curry  
Kernenbrot

\*\*\*\*\*

Neuenburger Saucisson an Safransauce  
Linsen-Lauchgemüse mit Absinthe Duplais Verte

\*\*\*\*\*

Kaninchenfiletsstreifen an Englischsenfsauce mit  
La Vieille William, Gurken- und Dörrtomatenstreifen  
Kümmel-Kartoffeln  
Seeländer Gemüse

\*\*\*\*\*

Käseplatte mit Birnen, Nüssen und Feigen  
Dörrfrüchtebrot  
"Es Glesli sortenreiner Edelbrand"

\*\*\*\*\*

Moccahalbgefrorenes mit Kaffeedestillat

\*\*\*\*\*

Fr. 75.--  
inkl. Apéro Martinazzi/Absinthe