

TO

EAT

KULINARISCHE REISE DURCH DIE WELT
empfohlen von Anna & Valentin

Business Class

Älmhult
Yokohama
Kefalonia*
Gmünd
Neapel

4 Gang 63
*5 Gang 73

First Class

Verona
Valencia
Wien*
Fes
Woodstock

4 Gang 73
*5 Gang 83

Gerne können Sie alternativ zu Woodstock oder Neapel Ihre Reiseroute
nach BERN umbuchen!

Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch ein kulinarisches „Reise-Roulette“
(chef's choice-Menü) zusammen. 4 Gang 68 / 5 Gang 78

GEDECK
Amuse | Bio-Brot von der Bäckerei Öfferl | Butter
4.2

VORSPEISEN

VERONA

blanchierter grüner Spargel | junge Erbsen | Burrata
Knuspriger Prosciutto | Kerbel-Bohnen-Marinade
15

YOKOHAMA

eingelegte Miso-Gurken | Nori-Alge | marinierte Avocado
Kokos-Gurken-Marinade | Passionsfruchtcreme
13

ÄLMHULT

gebeizte marmorierte Lachsforelle | Radieschen
eingelegter Sommerkürbis | Preiselbeeren | Heuasche
Senfcreme | Dillöl | Buttermilchmarinade
16

WIEN

in brauner Butter gebratenes Kalbsbries | junger Mais
sautierter Frühllauch | Vogelmiere
Bienenwachssauce
15

PARIS

„Le Croissant“
handgeschnittenes Beef Tatar | Kohlrabi-Croissant | Röstzwiebel
Trüffelvinaigrette | gebratener Toast mit Kakao
20

VALENCIA

gebratene Calamari | eingelegte rote und gelbe Paprika
Chorizo-Jus | gebratene Pimientos | marinierter Paellareis
16

GEDECK

Bio-Brot von der Bäckerei Öfferl & Butter
2.8

HAUPTSPEISEN

FES

rosa gebratener Lammrücken | Gewürzfenchel | Salzzitrone
ofengeschmorte Melanzani | Cous Cous | Dattelcreme | Raz El Hanout
36

GMÜND

rosa gebratener Kalbstafelspitz | breite Bohnen
Waldviertler Mohn | geschmorte Kräuterseitlinge | Holunderblütencreme
26

KEFALONIA

Kritharaki mit Oliven & Zucchini | eingelegte Weinblätter
geflämter Feta | griechischer Bergoregano | Tomaten-Paprika-Sauce
22

VERSAILLES

gebratener Loup de Mer | weißer Marchfelder Spargel
Erdäpfel-Verbenen-Schnitte | eingelegter Rhabarber
Sardellen-Hollandaise
29

GEDECK

Bio-Brot von der Bäckerei Öfferl & Butter
2.8

DESSERT

HAVANNA

Kaffee Crèmeux | Ananas-Rum-Sorbet
marinierte Ananas | Limetten-Minz-Creme

13

WOODSTOCK

„Flower Power“

Holunderblütenmousse | marinierte Erdbeeren
Gurken-Sauerampfer-Sorbet | Getreidecrumble
Blüten aus dem Garten

13

NEAPEL

Olivenölmousse | Rucolasorbet | weiße Pfirsichcreme
Zartbitterganache | kandierte Oliven | Schokoladencrumble

14

Sorbet/Eis des Tages

€ 3

KÄSE

BERN

Käseauswahl von Jumi
Apfelbrot | Blue Mustard | Tresterhonig

14

IHRE PERSÖNLICHE KULINARISCHE ROUTE

Wohin möchten Sie heute mit uns reisen?
Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch auch eine Route zusammen!



TO

EAT

CULINARY TRAVEL THROUGH THE WORLD

recommended by Anna & Valentin

Business Class

Älmhult
Yokohama
Kephallonia*
Gmünd
Naples

4 course 63

*5 course 73

First Class

Verona
Valencia
Vienna*
Fes
Woodstock

4 course 73

*5 course 83

With pleasure you may change your destination from Naples or Woodstock to Bern!

On demand we would love to recommend you a "culinary travel-roulette" (chef's choice menu). 4 course 68 / 5 course 78

COVER

amuse | organic bread by bakery Öfferl | butter

4.2

STARTERS

VERONA

blanched green asparagus | young peas | burrata
crispy prosciutto | chervil-bean-marinade

15

YOKOHAMA

pickled miso-cucumber | nori-alga | marinated avocado
coco-cucumber-marinade | passionfruit creme

13

ÄLMHULT

marinated marbled salmon trout | radish
marinated summer squash | cranberries | hay ash
mustard cream | dill oil | buttermilk marinade

16

VIENNA

roasted sweetbread in browned butter | baby corn
sauteed leek | chickweed
beeswax sauce

15

PARIS

„Le Croissant“

beef tatar cut by hand | kohlrabi-croissant | fried onions
truffel vinaigrette | roasted toast with cacao

20

VALENCIA

roasted calamari | marinated red and yellow peppers |
stock of chorizo | roasted pimientos | marinated paella rice

16

cover charge

bio-bread from bakery "Öfferl" & butter

2.8

MAIN DISHES

FES

medium roasted roast saddle of lamb | spiced fennel | salt lemon
oven stewed eggplant | cous cous | date cream | raz el hanout
36

GMÜND

medium roasted fillet of boiled veal | flat beans | poppy seed of the
region "Waldviertel" in Lower Austria
braised king oyster mushroom | elderflower cream
26

KEPHALONIA

kritharaki with olives & zucchini | marinated vine leaves
feta cheese flambé | greek oregano | tomato-pepper-sauce
22

VERSAILLES

roasted Loup de Mer | white asparagus from Marchfeld
potato-verbena-slice | pickled rhubarb
anchovie-hollandaise
29

cover charge

organic bread from bakery Öfferl & butter
2.8

DESSERT

HAVANA

coffee crèmeux | rum-pineapple-sorbet
marinated pineapple | lime-mint-cream

13

WOODSTOCK

„Flower Power“

elderflower mousse | marinated strawberries
cucumber-sorrel-mousse | crumble of grain
edible blossoms from the garden

13

NAPLES

olive oil mousse | sorbet of rocket | white peach cream
dark chocolate ganache | candied olives | chocolate crumble

14

sorbet / ice cream of the day

3

CHEESE

BERN

selection of cheese from Jumi
apple bread | Blue Mustard | grape mark honey

14

YOUR PERSONAL CULINARY TRAVEL ROUTE

Where do you want to travel with us today?
If you like we choose a route for you!



Blue Mustard All time favorites

PORTRAIT OF A LADY

Kartoff Gin | strawberry | peach juice | peach liqueur | lime | vanilla syrup
14

MOSCOW MULE

Kartoff Vodka | Ginger Beer | lime | cucumber
12.5

GINGERER

Ingwerer | apple | lime | mint | Traunstein Weißbier
13

THE BIG APPLE

Kartoff Vodka | Coco Tara | passionfruit | orange | caramel | lime
12.5

ESPRESSO MARTINI

Kartoff Vodka | Kaffee-Tequila-Likör | Espresso
13

COSMOPOLITAN (original 1934)

Kartoff Gin | Cointreau | lemon | strawberry syrup
13

THE LAND OF THE ETERNAL SPRING

Angostura Rum | lemon | lime | Simple-Sirup | pineapple | orange
14

MARILLE MONROE

Kartoff Gin | orange | cardamom | apricot jam | Bauer apricot schnaps |
Verjuice
13

HANGUK

Tanqueray Gin | Ingwerer | lemon grass-matcha | lime
cranberry | raspberry
13

ARNIE

Angostura 7 Rum | apple | lemon | ginger | vanilla
13.5