



BEYELER

RESTAURANT IM PARK

Menü Sommer

3 Gänge 74.— / 89.—

I

Mozzarella · Stachelbeere · Estragon
Kalte Vorspeise
Schweizer Mozzarella aus Fribourg
Lakto-fermentierte Stachelbeeren
Estragon gehackt

II

Rind · Artischocke · Tomate
kurz gebratene Rindsnuss
Artischockenpüree
Getrocknete Kirschtomaten

oder

Aubergine · Artischocke · Tomate
kalt geräucherte & angebratene Aubergine
Artischockenpüree
Getrocknete Kirschtomaten

III

Apfel · Fenchel · Anis
In Absinth marinierter Apfel
Schoko-Fenchelsamen-Stein
Aniscreme, -crumble und -sorbet

Menü Sommer

4 Gänge 90.— / 105.—

I

Mozzarella · Stachelbeere · Estragon
Kalte Vorspeise
Schweizer Mozzarella aus Fribourg
Lakto-fermentierte Stachelbeeren
Estragon gehackt

II

Mais · Buttermilch · Koji
Warme Vorspeise
Maissponge · Süssmais
Buttermilch · Koji-Buttersauce

III

Rind · Artischocke · Tomate
kurz gebratene Rindsnuss
Artischockenpüree
Getrocknete Kirschtomaten

oder

Aubergine · Artischocke · Tomate
kalt geräucherte & angebratene Aubergine
Artischockenpüree
Getrocknete Kirschtomaten

IIII

Apfel · Fenchel · Anis
In Absinth marinierter Apfel
Schoko-Fenchelsamen-Stein
Aniscreme, -crumble und -sorbet

Preise pro Person und in CHF inkl. MwSt.

Auf Allergien und Unverträglichkeiten nehmen wir gerne Rücksicht.